00100597

THE
ASIATIC SOCIETY OF BOMBAY
TOWN HALL, BOMBAY-1.

Digitized with financial assistance from the
Government of Maharashtra
on 18 July, 2018

LA SINGOLARE

DOTTRINA DI M. DOMENICO ROMOLI *sopranominato Panonto, dell'ufficio dello Scalco, de i condimenti di tutte le uiuande, Le stagioni che si conuengono à tutti gli animali, uccelli, & Pesci, Banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di dì in dì per tutto l'anno à Prencipi,*

Con la dechiaratione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le uiuande circa la sanità.

Nel fine un breue trattato del reggimento della sanità. Opera sommamente utile à tutti.

E IL MIO FOGLIO

E IL MIO PRESAGIO.

Priuilegio del Sommo Pontefice, & dell'Illustriss. Senato Veneto per anni XX.

00100597

IVLIVS PAPA III.

MOTV PROPRIO &c. Cum, sicut accepimus, dilectus filius Michael Tramezinus bibliopola Venetus nobis nuper exponi fecerit, ad communem omnium studiosorum utilitatem, sua propria impensa, diuersa opera Latina, & Italica: Ipsa Italica tam ex Latino, & Hispanico idiomate traslata, quam Italica facere, minimeq; translata, hactenus non impressa, imprimi facere intendat, dubitetq; ne huiusmodi opera, postmodum ab aliјs, sine eius licentia imprimantur, quod in maximum suum præiudicium tenderet: Nos propterea eius indemnitati consulere uolentes, Motu simili & certa scientia, eidem Michaeli, ne prædicta opera, hactenus non impressa, & per ipsum imprimenda, per decem annos post eorundem operum uel cuiuslibet ipsorum impreßionem à quocunque sine ipsius licentia imprimi, aut ab ipsis uel ab aliјs uendi, seu in eorum apothecis, uel alias uenalia, præterquam à dicto Michaele impressa uel imprimenda, teneri possint, concedimus, & indulgemus: Inhibentes omnibus & singulis Christi fidelibus tã in Italia, quam extra Italiam existentibus præsertim bibliopolis, & librorum impressoribus, sub excommunicatione latæ sententiæ: in terris uero Sanctæ Ro. Eccle. mediate, uel immediate subiectis, etiam ducentorum ducatorũ auri, cameræ Apostolicæ applicandorum, et insuper amisßionis librorum pænis, toties ipso fa-

cto, & absque alia declaratione incurrenda, quoties contrauentum fuerit, ne intra decennium a impressione dictorum operum, nec cuiuslibet ipsorum respectiue computandum, dicta opera, tam Latina quam Italica, hactenus non impressa, & per ipsum Michaelem imprimenda, sine eiusdem Michaelis expressa licentia, dicto decennio durante, imprimere, seu ab ipsis, uel alijs preterquàm à dicto Michaele impressa, & imprimenda uendere, seu uenalia habere, uel proponere, uel eas, ut supra, habere audeāt. Mandantes uniuersis Venerabilibus fratribus nostris Archiepiscopis eorumq; Vicarijs in spiritualibus generalibus, & in statu temporali Sanctæ Ro. Eccle. etiam Legatis, & Vicelegatis, sedis Apostolicæ, ac ipsius status gubernatoribus, ut quoties pro ipsius Michaelis parte fuerint requisiti, uel eorum aliquis fuerit requisitus, eidem Michaeli efficacis defensionis præsidio assistentes præmissa ad omnem dicti Michaelis requisitionem contra inobedientes & rebelles per censuras Ecclesiasticas, etiam sæpius aggrauando, & per alia iuris remedia auctoritate Apostolica exequantur: inuocato etiam adhoc (si opus fuerit) auxilio brachij secularis. Et insuper quia difficile admodum esset præsentem motū proprium, ad quælibet loca deferri: uolumus & Apostolica auctoritate decernimus, ipsius transumptis, uel exemplis etiam in ipsius operibus impresis plenam, & eandem prorsus fidem, ubiq; tam in iudicio, quàm extra haberi, quæ præsenti originali haberetur. Et

cum absolutione à Cẽsuris ad effectum præsentium, & quod sola signatura sufficiat. Et ne de premißis, aliquis ignorantiam prætendere poßit, quod presens Motus proprius in Acie Campi Floris, et in ualuis Cancellariæ Apostolicæ huius almæ Vrbis affigatur, & ibidem per affixionem publicetur, & quod sic affixus, & in ipsis operibus per tempora impressus, per eundem omnes quos tanget, ac si eidem personaliter intimatum foret, expresse uolumus, & mandamus irritum & inane quicquid secus contigerit. Præmißis omnibus constitutionibus, & ordinationibus Apostolicis, ceterisq; in contrarium facien. non obstantibus quibuscunque.

PLACET I.

A tergo.

Anno à natiuitate Domini millesimo quingentesimo quinquagesimo, Indictione octaua, Die uero uigesima tertia mensis Octob. Pontificatus Sanctißimi in Christo patris et Domini nostri, Domini Iulij, diuina prouidentia Papæ tertij, anno primo, Retroscriptæ literæ affixæ & publicatæ fuerunt in locis retroscriptis per me Iacobum Carratum Cursorem.

Mathurinus magister Cursorum.

1560. Die 23. Martij in Rogatis.

Che per auttorità di questo Consiglio sia concesso al fidel nostro Michele Tramezzino, che alcuno altro, che esso, ò chi haurà causa da lui, non possa in questa città, ne in alcuna altra città, ò, luogo del Dominio nostro senza permissione sua stampare, ne fare stampare, ne altroue stampato uendere per lo spatio d'anni uinti proßimi futuri il libro di Domenico Romoli, sopranominato Panonto, dello Scalco, della qualità de i cibi, et reggimento della Sanità, sotto tutte le pene nella sua supplicatione contenute, essendo percio esso ubligato di osseruarci quanto per le leggi nostre è disposto in materia di stampe.

Franciscus Rubeus
Ducalis Notarius.

A M. FRANCESCO RVSTICO NOBILE PADOVANO,

Michele Tramezzino.

ERA quanti han trattato dello essercitio dello Scalco di un Prēcipe (che son molti, che ne han scritto) niuno è, al parer di chi ne intende, che ne habbia piu compiutamente, & meglio ragionato, che Domenico Romoli, nobile Fiorentino, sopranominato il Panonto, che, si come fu egli al suo tempo Scalco di un Papa, & si dilettò molto di intendere minutamente i documenti di questo mestiero, è giudicato degnamente hauer auanzato in esso tutti gli altri Scalchi del tempo suo: perche non solamente ha trattato (come uoi potrete uedere) il modo del seruir la tauola di un Prencipe honorato in tutti i tempi, & giorni dell'anno, & formati conuiti di uarie sorti, che si richiedono nelle stagioni di tutti i mesi, & mostrato i condimenti di tutte le uiuande, che si mangiano, ma (entrando nel profondo della dottrina della conser-

uation della ſanità dell'huomo) ha moſtra
to con la medicina breuiſſimamente la
qualità, perfettione, & imperfettione de i
cibi di tutte le ſorti, la ragione de i condi-
menti di eſſi quanto alla ſanità, quali ſieno
utili, & dannoſi, ſecondo le compleſſioni
di tutti gli huomini, con il profondo ſape
re, & ſi chiaro ſcriuere, che oltre la dottri-
na, che poſſon da lui imparare i nobili, &
uirtuoſi giouani di tutte le corti, che deſi-
derano eſſer chiamati à queſto ſeruigio di
Scalcaria, poſſono anco gli huomini di
ogni profeſſione trarne documenti utiliſ-
ſimi per conſeruarſi ſani, che è una delle
prime coſe (dopo il ſeruigio di Dio) che
poſſa l'huomo deſiderare, & procurare al
mondo, poiche ſenza la ſanità è il uiuer
noſtro, peggio, che morte. Hor uolendo
io mettere à luce queſta degna opera in uti
lità publica con la ſtampa, ho uoluto, che
uenga fuori ſotto il nome uoſtro, & dedi-
caruela, poi che uoi, conſumando i uoſtri
giouenili anni in coteſta corte di Roma,
fattoui nemico de i uitii & dell'otio, ha-
uete co'l uoſtro bello ingegno dato ope-
ra à queſta gentile arte, & tanto appreſo-

ne, che saprete ben giudicare l'eccellenza dell'opera, oltre l'intender anco qualche bel secreto di essa, che forse non ui è noto, che ui puo far compiuto in molte cose: Piacciaui, ui priego, accettar cõ questo picciol dono l'affettione che porto alla uirtù uostra, & ricordarui ch'io ui sono seruitore.

TAVOLA DEL LIBRO PRIMO.

IN che modo si debba gouernare uolendo essercitar l'officio di uno Scalco secreto di qual Prencipe si sia Cap. 1 car. 1
Dello Spenditore 2 4
Del Cuoco secreto 3 5
Del Credenziere 4 7
Del Bottigliere 5 7
Del Dispensiere 6 8
Del Panattiere 7 9
Del soprastante del piatto 8 9
Alli gentilhuomini, & camarieri 8 11
La diligenza dello Scalco uerso i seruitori de i conuitati 9 12
Si mostra allo Scalco il seruitio, che si dè fare ne la Tauola ordinaria del suo padrone 10 14
Le facende de gli Scudieri, & Paggi nel mangiar ordinario del padrone 11 14
Del Coppiere 12 14
Del Trinciante 13 15
Si mostra allo Scalco in che modo habbia à seruire un par di nozze 14 17
Si mostra al Scalco come, & in che modo sarebbe possibile di leuare tumulti ne i gran conuiti 15 carte

Tauola del secondo libro.

La uera stagione delle Carni Cap. 16 car. 23

La stagione della carne di Vacca, di seccaticci, & di Bue 17 23
La stagione della carne di Castrato 18 24
La stagione della carne dello Agnello, & di Capretto 19 24
La stagione della carne Porcina domestica, & saluatica 20 25
La stagione de' Pauoni, & delle Galline d'India 21
La stagione delle Galline, Capponi, & Pollastri Cap. 22 carte 26
La stagione de i Piccioni domestici, & saluatici 23 26
La stagione delle Oche, & Papari, Annatre domestiche, & saluatiche 24 26
La stagione de i Beccafichi, Rondoni, Passerotti, & altri Vccellini piccioli 25 27
La stagione delle Starne, Pernici, Fagiani, & Beccaccia 26 27
La stagione delle Galline, Oche saluatiche, Grue, Aironi, & altri uccellacci 27 28
La stagione della carne di Coruo, & di Capriolo 28 28
La stagione del Lepre, Conillo, Porco spinoso, & Ghiri 29 28

Tauola del terzo libro.

Della stagione del mangiar dell'Ombrina, & Storione Cap. 30 car. 29
La stagion del Tonno 31 29

La stagione della Spigola 32 29
La stagione del Rombo, Linguatta, Passara, & Cappona 33 29
La stagione del Cefalo, Triglia, & Salpa 34 29
La stagione della Laccia 35 29
La stagione del pesce Palombo, ò Raggia 36 30
La stagione delle Alacchie, Sarde, di Allighe, & Latterini 37 30
La stagione de' Calamari, Polpi, Gambarotti, Gongole, Cappe, Telline, Dattali, Aligosti, Lioni, Ricci, pesci ignudi, Budelotti, Morene, & Ostreghe 38 30
La stagione delle Trotte, Carpioni, & Carpine 39 30
La stagione delle Tenche, ò de i Lucci 40 30
La stagione di Barbi, Rouiglioni, Squali, & Gisore, & Pesciolini 41 31
La stagione delle Lasche, Gambarini di Lago, & Latterini 42 31
La stagione delle Lamprede 43 31
La stagione delle Anguille, Ranocchi, Lumache, & Granchi 44 31
La stagione delle Tartarughe 45 32
La stagione de diuersi fonghi 46 32
La stagione de Tartufi, uoua di Ferule, Sparigi, Lupoli Pescencaneto, & Pastinache 47 32

Tauola del quarto libro.

Pasti del mese di Marzo di giorno in giorno 33
Pasti del mese di Aprile di giorno in giorno 41

Pasti di Maggio di giorno in giorno 51
Pasti di Giugno di giorno in giorno 58
Pasti di Luglio di giorno in giorno 66
Pasti di Agosto di giorno in giorno 74
Pasti di Settembre di giorno in giorno 81
Pasti di Ottobre di giorno in giorno 88
Pasti di Nouembre di giorno in giorno 96
Pasti di Decembre di giorno in giorno 104
Pasti di Gennaro di giorno in giorno 110
Pasti di Febraro di giorno in giorno 118
Pasti di Marzo di giorno in giorno 124

Tauola dèl quinto libro.

Del condimento de i cibi Cap. 1 car. 128
Intingolo di Coratelle de Polli 1 128
Fecato di uitella ò capretto in picchiante 2 129
Fecatelli di fecati, di Animelle 3 129
Fecato di Vitella ò altri intieri nello spiedo, & fritti 4 130
Tomaselle di fecato, & di carne 5 130
Animelle in piu modi, & prima fritte 6 131
Animelle stufate 7 131
Animelle maritate 8 131
Ceruella alla Tedesca 9 132
Ceruella tenere 10 132
Ceruella dorate 11 132
Ceruella in frittate, & in frittelle 12 132
Testa di Vitella allesso 13 133
Testa di Vitella ò di Capretto stufata, & Lingue 14 133

Testi dorate	15	134
Lingua di Vitella, & altre in adobbo	16	134
Lingue arroste in peuerone, & dorate	17	134
Coratelle di Capretto in guazzetto	18	135
Colli, creste, fecati, & granelli di pollastri in guazzetto	19	135
Trippe, & budella ripiene	20	136
Coppiette riuolte, & semplici, et stufate	21	136
Polpe alla Romana	22	136
Brasciole in piu modi	23	137
Pasticcio in potta	24	137
Pancia di Vitella ripiena	25	138
Salciccia di petti di Pauone ò altri simili	26	138
Spalla di Castrato ripiena	27	139
Castrato alla Tedesca	28	139
Castrato allesso	29	140
Code di Castrato con porri in graticola	30	140
Piedi di Vitella, & Castrato stufati, & dorati	31	140
Capo colli di Castrato in cipollata	32	140
Castrato arrosto	33	141
Vitella Mongana Camporeccia, Bue, & Vaccina arrosto, & lessa	34	141
Soffritto di carne di Bue trinciata	35	142
Pasticci di Bue alla Francese	36	142
Capretto, Agnello, Capriolatto arrosti intieri carte	37	142
Capretto in tocchetto	38	143
Sommata fresca nello spiedo	39	143

Lombetti di Porco arrosto in adobbo	40	144
Lonza di Porco arrosta	41	[illegible]
Vn paracuore in pottaggio	42	144
Migliacci di sangue di Porco	43	145
Pauoni, Capponi, & uarij pesci salpamentati carte	44	145
Pauoni giouani, & uecchi arrosti	45	146
Allesso coperto di Maccaroni ò di altro	46	146
Starnotti, Fascianotti, Pulcinelli arrosti	47	147
Pollastri alla Catelana	48	147
Piccioni domestici, & saluatici stufati	49	147
Piccioni domestici, & saluatici arrosti	50	148
Capponi arrosti simplici, & coperti	51	149
Piccioni in coppo	52	149
Pancia di Roffolatto in peuerata, & in adobbo	53	149
Carne di Cinghiale ò di altra saluadigina in brodo lardiero	54	150
Mirausto di piccioni	55	150
Lepri con pappardelle	56	151
Starne alla Pollacca	57	151
Starne con Cauli	58	151
Beccaccie arroste con Pan onto	59	152
Annatre saluatiche in piu modi	60	152
Capperottata di Annatre	60	153
Lepre, Leprotti, Conigli arrosto, & altri intingoli	61	153
Tortore, Quaglie, Tordi, Allodole, Hortolani, Beccafichi, Rondoni, Passerotti, Stornelli, & Pettirossi		

tirossi in guazzetto 62 154
Quaglie con cauli strifolati 63 154
Grue, Aeroni, Galline, & Oche saluatiche 64 155
Pan dorato in Rognone di Vitella 65 155
Pan dorato con buturo 66 156
Pan onto con prouatura fresca 67 156
Pan onto con sommata, & gota di Porco 68 156
Presciutto soffritto 69 156
Voua maritate 70 157
Voua ripiene magre, & grasse inherbolate 71 carte 157
Voua tenere 72 158
Frittate da frati 73 158

Tauola del quinto libro.

Pesci di uoua, frittate ripiene Cap. 74 car. 159
Rauioli in piu modi 75 159
Pesci marini, & fiuminali in piu modi in graticola 76 160
Storione allesso grosso, & picciolo 77 161
Testa di Storione ò simili allesso, & stuffato 78 carte 161
Porcellette, & altri pesci piccioli in graticola 79 carte 161
Storione, & altri pesci grossi, & piccioli frittti Cap. 80 car. 162
Porcelletta nel spiedo alla Portughese 81 162
Storione ò simile alla Portughese 82 163
Lampreda in adobbo 83 163
Lampreda nello spiedo alla Portughese 84 163

**

Intingolo di latte, & fecati di Storione, & di altri pesci 85 …4
Pancia di Storione, ò di altri inginestrata 86 164
Ombrina ò simili pesci alla Tedesca 87 165
Pancia di pesce in adobbo reale 88 165
Pesce marinato 89 165
Sommario di tutte le cose che si possono adoperare in un banchetto picciolo ò grande per Alfabeto 166
A far Struffoli alla Romanesca 90 183
Per far frappe ouero palle di pasta di Struffoli 90 carte 184
A far Zuccherini di ammalati. 91 184
A far Ruffioli di pasta 92 185
A far biscotti 93 185
A far morselletti Romaneschi 94 185
Cepolle di Ceci rossi 95 185
Cepolle di pasta di Marzapane 96 186
Cepolle di riso 97 186
Oua messe alla Romana 98 186
Pappardelle 99 187
Casatelle 100 187
A far mostaccioli di zuccaro, & amandole 101 carte 187
Modo di far l'indaspro 102 187
A far mustaccioli di zuccaro 103 188
A far Grafioli, & biscottini di zuccaro 104 188
A far bricocole ouero persiche sirupate 105 188
A conciare citrangole, & limoncelli 106 189

Da confettionare persichi Cap. 107 car. 189
A conciar Noci 108 190
A far Castagnette in modo di zuccherini 109 carte 190
A far mustaccioli di altra sorte 110 190
A far Grasioli in altro modo 111 191
A far le pizze di Amandole 112 191
A far le sopradette pizze con le foglie di rose 113 carte 191
A far ciambelle, & biscottini 114 191
A far altra sorte di Naspro 115 191
Altra sorte di pastadelle 116 191
Altra sorte di pastadelle di marzapane 117 192
A far maccheroni alla Romana 118 192
A far torta di Meloni 119 192
Torta di pera, & mele appie 120 193
Torta uerde 121 193
Torta di ricotta 122 193
Torta di polpe di Fagiani, Capponi, Pernici, Vitella ò simili 123 193
Farrata 124 194
Torta di Anguilla 125 194
A conseruar le Tinche ò Trotte sotto l'oglio 126 carte 194
A conseruar Piccioni, Tordi presciutto, & ogni altra carne sotto olio 127 195
A conseruar in aceto Lucci, Cefali, & Orate 128 195
A far sapore di Corgniali 129 195

A far Cauiale fresco da mangiare in pochi giorni 130 195.
A far sapore chiamato Cordiale 131 195.
Singolar modo da cuocere, & condir Gambari 132 196.
Modo di far minestra fina di Lucci 133 196.
Salsa con uoua, & fecato 134 197.
A fare agresto cotto 135 197.

Tauola del Sesto libro.

Delle carni de gli animali come deono esser condite Cap. 1 car. 198.
Discorso generale sopra gli animali 2 198.
Del Pane 3 203.
Delle carni in generale 4 205.
Quel che si debbe mangiar nel principio della cena ò pranso 5 206.
Del Capretto, & sua natura, & qualità delle sue carni 6 206
Del Vitello 7 207
Dello Agnello, & sua carne 8 207
Del Porco domestico, & la qualità della sua carne 9 208
Della carne de Castrati, & sue qualita 10 209
Della carne Bouina, & Vaccina 11 209
Delle carni de gli animali siluestri, & prima del Lepre 12 210
Del Ceruo Capriolo, & Dama lor qualità, & carni 13 211
Della carne del Riccio di terra 14 213

Del Camello, & sua qualità, & della sua carne . Cap. 15 car. 213
De i uolatili, & lor qualità 16 215
Della gallina, & la proprietà della sua carne 17 carte 215
De gli uccelli in genere, & lor diuersa natura 18 carte 216
Delle Anatre, & Oche, & lor qualità 19 217
De i colombi, & le qualità delle carni di essi cap. 20 carte 218
Della qualità del Pauone, & della sua carne cap. 20 carte 218
Della Pernice, & la qualità della sua carne cap. 21 carte 219
La qualità delle Starne, & Fasciani, & la eccellenza delle sue carni 22 220
Delle Tortore, et la bontà delle lor carni 23 220
Dello Struzzo, Grua, & altri simili uccelli, & lor proprietà 24 221
Della natura de i Tordi, & Merli, & de gli altri uccelli minuti 25 223
Quali pasti si deono eleggere migliori delle carni per mangiare 26 224
Delle carni, & membra de gli animali, & quali sono migliori 27 225
Delle parti lodate delle membra de gli uccelli 28 carte 225
Delle ceruella de gli animali, & come debban condirsi Cap. 29 226

Della qualità della medolla. Cap. 30 226
De gli occhi, & della lingua de gli animali per cibo 31 227
Della pelle, gola, naso, orecchie, & altre membra Cartilanigiose 32 227
Del cuocere, & del pulmone, & come sian sani, & lor condimenti 33 227
Della qualità del fecato e della milza per mangiare 34 228
Della qualità de i testicoli de gli animali, rognoni, & poppe, & quali si deono piu presto eleggere. cap.35 carte 228
De i piedi, & code de gli animali 36 229
Del sangue, & del grasso 37 229

Tauola del settimo libro.

Della qualità delle uoua de i lor nutrimenti, & utilità Cap. 38 232
Quali uoua deono esser elette, & come cucinate 39 232
La natura del latte, qual sia il suo nutrimento, & quale siano l'utilità di esso 40 233
Qual sorte di latte sia migliore di quei che sono in uso 41 234
Come si debba acconciare il latte prima che si pigli, & che debba fare inanzi colui che lo piglia 42 235
Quel che haura da far dopo colui che ha preso il latte 43 236
Della natura, et qualità d'alcuni latticini 44 237

La natura del Cascio fresco non salato ; & di quello che si sala un poco Cap. 45 car. 237
La natura del Cascio salato uecchio , & del uecchio non salato 46 238
Qual Cascio si debbe eleggersi, & quel che si debbe auuertir à mangiare 47 238
Della natura, & compleßione de i pesci generalmente, & i nocumenti che uengono per lo mangiarne spesso 48 239
Che i pesci di mare sian men nociui che gli altri, e da esser à tutti preferiti, & quai sono i migliori di eßi 49 240
Quai pesci si hanno da eleggere di quei di acqua dolce fra tutti gli altri 50 40
Che i pesci de i laghi, & paduli deono esser fuggiti 51 242
Che conditioni deono hauere i buoni pesci 52 242
In qual modo deono esser cotti i pesci 53 243
La natura de i Gambari, & del pesce salato con la lor proprietà 54 244
Regole generali da douer osseruarsi nel mangiar del pesce 55 246
Della qualita di alcuni pesci particolari, & prima del Luccio 56 246
Del Salmone, & sua proprietà 57 247
Dello Storione, & sue qualità, & compleßione 58 247
Della Tinca, & sua proprietà, & cucina 59 248
Della Lampreda, & sua cucina 60 248

Della Trotta; et sua bontà, & cōdimento 61 249

Tauola del ottauo libro.

Quai sieno i cibi grossi che à delicati, & à quei che non fanno essercitio non si conuengono Cap. 62 carte 249

Che per la conseruatione della sanita deono esser considerati i sapori de i cibi, & prima della dolcezza, & sua qualità 63 25[illegible]

Del sapore, & cibi amari, & lor proprietà à giouamenti, & nocumenti 64 2[illegible]

La natura del sapor salso, & i nocumenti, & giouamenti di esso 65 253

Del sapore acuto, & de i mali, & danni de i cibi che hanno acutezza 66 253

Delle cose ontuose, e lor nocumenti, & delle cose insipide 67 254

Delle cose acetose, & la proprietà di esse 68 254

Della complessione, uirtù, & nocumento del sapore, stitico, & pungitiuo 69 255

Quanto faccian per la conseruatione della sanità, il bere, & il cibo dilettevoli, & buoni 70 256

Quale deue esser la quantità di quel che si ha da mangiare, & il danno che nasce per la superflua 71 257

Tauola de l'ottauo libro.

Qual debba esser la mesura, & quante uolte debba mangiarsi il giorno Cap. 72 car. 257

Che nuoce molto il mangiare diuersi cibi, & bere diuersi uini 73 258

L'ordine del mangiare, & quai cibi son da dare primi, & ultimi 74 259
Che i cibi, & il bere deuon essere eletti, & proportionati 75 260
Come si debbono eleggere i cibi secondo la qualità dell'essercitio 76 260
Quai corpi non si debbono essercitare 77 261
Quel che l'huomo ha da fare prima che si muoua allo essercitio 78 262
Che l'huomo non dee entrar à far essercitio uacuo di cibo 79 262
Documento & l'hora debita di entrare allo essercitio 80 263
Qual essercitio conuenga à ciascuna complessione, età, & sesso 81 263
Che termine, & che mesura debba hauere lo essercitio di ciascuno 82 264
Quel che da chi han fatto essercitio, deue esser osseruato 82 265
Che i cibi che si pigliano da eccessiua qualità possono temperarsi 83 265

Tauola del nono libro.

Come si possa conoscer dall'odore la qualità delle Herbe. Cap. 84 car. 266
Che si dee fuggire in quanto si puo di mangiar delle Herbe. 85 267
Dell'Herba acetosa & sue proprietà 86 268
Del Basilico cosi grande come picciolo & le sue proprietà 87 268

Della Biete Borragine Bugolossa & lor proprietà. Cap. 88 car. 269
Della natura di tutte le sorti di cauli & i loro nocumenti. 89 269
Della Indiuia & cicoria & sue proprietà 90 270
Della Rucbetta & sue proprietà 91 270
La natura del Finocchio & sue proprietà 92 271
Della lattuca l'utilità & nocumenti che ne vengano. 93 271
Della Maiorana et della Melissa, & la proprietà di essa 94 272
Del petrosemolo & procacchia & la lor complessione 95 272
Del Rosmarino & della sua proprietà 96 273
Della Ruta & delle sue proprietà 97 277
Della Saluia & sue proprietà. 98 277
Del Senape & sue proprietà e bontà 99 278
Delli Spinaci et sparagi e sue proprietà 100 279
Dell'Aglio e sue proprietà 101 280
Della natura delle scalogne & cipolle 102 281
Delle Carote e pastinache lor proprietà 103 281
Delle Rape & naoni & lor proprietà 104 282
De Porri domestici & saluatici & loro proprietà 105 283
De cappari & le proprietà che hanno 106 284
Delle radici e rafani et le proprietà loro 107 285
De i cardi & le sue qualità 108 287

Tauola del decimo libro.

Delle conditioni de i ligumi e lor proprietà in gene-

...rate Cap. 109 car. 287
Del ...ce bianco, e rosso e lor proprietà per il mangiare 110 288
Delle faue et loro proprietà 111 289
... qualità della ...chia & i nocumenti che sia à chi la mangia 112 290
De i fascioli e la proprieta loro 113 291
De ... & la qualità di essi 114 291
Della cicerchia e sue qualità 115 292
De ... & il Cimino & lor proprietà 116 292
De i piselli, & la lor proprietà 117 293
Del riso & di sue qualità & come si debba condire 118 293

Tauola del libro undecimo.

De i frutti de gli Alberi & natura di essi in generale Cap. 119 car. 294
Delle amandole & lor natura 120 294
Delle Auellane ò Nocchie, & lor proprietà & natura 121 295
Delle castagne come deono esser cotte 122 296
Delle giuggiole et sue proprietà 123 297
Delle mela granate 124 297
Delle oliue & dell'olio & sue proprietà & uirtù Cap. 125 car. 299
Varij modi del conciar delle oliue 126 302
De i nespoli & le qualità che hanno in se 127 303
De i fichi saluatici & domestici & le qualità loro 128 304
De i pistacchi & la proprietà che hanno 129 305

Delle mela cotogne & sue proprietà 131 [illegible]
Delle noci & la loro proprietà, & conserua C. 131
car. 307
De i maroni & le conditioni & qualità di essi Cap. 132 [illegible]
De i persichi & proprietà che hanno 133 309
Delle Pere e lor proprietà & natura 134 3[illegible]
Delle Mela sua proprietà & natura 135 [illegible]
Delle Prune & la proprietà che hanno 136 313
De gli Albriccocoli & altri frutti della lor specie e proprietà 137 314
De i Sorbi & proprietà loro 138 315
De i pignuoli & la bontà & malitia loro Cap. 139 car. 315
Delle cerasie di piu sorti, & la proprietà di esse Cap. 140 car. 316
Delle cerasie agre & uissole 141 316
De i cedri limoni & naranze e la proprietà che hanno 142 317
De i meloni & la proprietà di essi 143 318
Dell'uua e sue proprietà 144 320

Libro duodecimo.

Del Pepe & la qualità di esso nel nuocere & giouare Cap. 145 car. 321
Del gengere & sue proprietà 146 322
De i garofali & la proprietà di essi 147 323
Della cannella ò cinamomo 148 323
Del zafferano e sue proprietà 149 324
Della noce moscata, e sua perfettione 150 324

Del Coriandolo, & sua natura 151 325
Del mele, & sue qualità 152 325
Del zuccaro, & della qualità di esso 153 326
Della sapa, & proprietà di essa 154 327
Del sale & della proprieta di esso 155 327
Dello aceto & sue proprietà 156 328
Dell'acque, & le sue qualità 157 330
Quali acque sieno migliori per bere 158 331
Della malignità delle acque che non corrono C. 159
car. 332
Che l'acqua piouiggiana è migliore di tutte alla sanità 160 333
Il danno che nasce al'homo per bere l'acqua troppo fredda 161 333
Che ne l'acqua naturale si dee bere calda 162 334
Della eccellenza del Vino, & la sua etimologia Cap. 163 car. 336
Che non à tutti si ha à dare il uino buono temperato 164 339
Del uino picciolo chiamato da medici Vino acquoso 165 341
Della proprietà, et natura del Vino citrino, & à chi conferisca 166 342
La natura e giouamenti, & nocumenti del Vino Cap. 167 car. 343
Della natura & proprietà del uino dolce Cap. 168
car. 344
La natura & qualità del Vino Agrestino C. 169
car. 345

Della qualità del uino odorifero 170 345
Che il Vino uecchio molto non è della eccellenza del nuouo 171 346
Come si debba conseruare il uino, perche sia buono, & non si guasti 172 346
I signali del buon uino con alcuni altri auisi 173 car. 348
Per qual cagione sia necessario il bere à gli huomini Cap.174 car. 350
Che non si dè mai bere quando l'homo ha lo stomaco digiuno 175 351
Che dopo il pasto non si dee beuere 176 352
Che sopra alcuni cibi non si dee beuere ne uino ne acqua 177 353
La regola che si dee tenere nel bere 178 354
Che l'huomo si ha da guardar molto di non pigliar affanno 179 355
Quel che sia la Allegrezza & quanto possa in noi Cap. 180 car. 356
Quai signali siano quando l'huomo è ripieno C. 181 car. 357
Che non si dee dormire quando lo stomaco è uoto Cap. 182 car. 358

Trattato della sanità.

Della eccellenza dello essercitio e quel che porti nel farlo. Cap. 1 car. 360
Dell'ordine che si ha da tener ne i cibi 2 361
Delle carni de gli animali che si mangiano 3 362
De i pesci 363

Delle uoua, latte, cascio, e butiro	5	364
De i frutti & del mangiar di eßi	6	364
Della natura del uino, & del modo del beuerlo Cap. 7	car.	365
Del dormire, & del uegghiare	8	366
Del sonno & de i sogni	9	367
Del mouimento, & del riposo	10	367
Delle paßioni dell'animo	11	367
Della repletione, & il fastidio che l'huomo ha de mangiare	12	368
Dell'ambitione, & astinentia mediocre	13	369
Del buono aere	14	369
Dell'acqua	15	370
Del fuoco	16	371
Della Terra	17	371
Delle quattro età	18	371
De i quattro tempi dell'anno	19	372
Delle quattro compleßioni	20	373
Del capo, ceruello, stomaco, fegato, pulmone milza & le intestine	21	374
Della quantità del cibo ne gli infermi	22	375
Del pranso, & della cena.	23	376

Il Fine della Tauola.

LIBRO PRIMO DELLO AMMAESTRAMENTO DI PANONTO FAMOSO

Scalco, à M. Francesco Rodolphi.

IN CHE MODO SI DEBBA GOuernare uolendo essercitar l'officio di un Scalco secreto di qual Principe sia. Cap. I.

PARMI cosa molto ragioneuole Magnifico messer Francesco, quando l'uno amico amoreuolmente con l'altro si richiede di qualche seruigio, che si possa concedere, non douerselo mai negare. Et hauendomi uoi pregato che ui debba mostrare, & insegnare le facende, che si ricercano nell'officio di uno Scalco secreto di questi nobilissimi signori, & Reuerendissimi Cardinali, poi che ui pare che per la lunga esperienza che io ne ho, ui possa sodisfare, non come uno amico è tenuto di fare con l'altro, ma come seruitore uerso il padrone io l'ho fatto. Et se questo mio ammaestramento non arriuasse alla perfettione di quel che in questo essercitio forse si potrebbe arriuare, & altri ui arriuano, giouera almeno per suscitare gli ingegni de gli altri à notarne di migliori, non mancando di ragionaruene con quel largo modo, che la materia per se stessa sopporta, & che io meglio sa-

pre. Muouomi uolentieri à farlo, perche essendo uoi giouane nobile, & di buono ingegno, sarà à me poco fatica lo insegnarui, & à uoi non difficile lo apprendere. Hora in quel modo che disponendoui uoi ad amare una bella, & leggiadra donna sareste atto à uenire alla perfettione del uostro amore, cosi lasciando hora queste fantasie da parte, & dandoui con dilettatione à questo officio, sarete per riuscire molto mirabile, perche la dilettatione è quella che fa l'opra perfetta.

Il primo documento che uo darui, è che gli officiali che ellegerete sotto il uostro officio di Scalco, sieno da uoi humanamente trattati, & non con superbia, accioche ui amino, & honorino, & restino di uoi contenti, & si deono con debito modo tener da uoi in festa, & alcuna uolta ragunarui con loro, tenēdo però sempre ferma la dignità del uostro officio.

Non è di poca importanza fare la buona elettione de gli officiali sotto questo officio, perche se saranno sofficienti, & fedeli, sara lo Scalco reputato prudente, oltre che à lui faranno honore nel loro essercitio, che quando gli ellegga altrimenti, non si puo far di lu i buon giudicio, & uiene à far uno errore da distrugger tutta la sofficienza sua. Non uogliate, messer Francesco mio, tor questi officiali mai à compiacenza di persona alcuna, ancora che fosse quasi non uo dire, del uostro Reuerendissimo padrone, se prima non hauete buona informatione de i casi loro, ma trouatigli poi ubbedienti, & fe-

delli, conuien che gli sappiate conoscere, con fargli bene, & carezzarli.

¶ Quando un Scalco pensi piu à se stesso che al padrone pensando il suo utile particolare in tutte le cose, [redacted], perche hauendo la uita del suo signore in mano, non [redacted] mai pensare à se medesimo, ma al debito, & alla importanza del suo officio, & per questa cagione deue il signor suo mantenerselo buono, & fidato, honorarlo, & farlo ric-[redacted]oche non habbia à porsi in disiderio di acquistare altre ricchezze, ne honori.

Conuiene che faciate elettione di trè officiali almeno (massimamente essendo uoi nouitio) che sieno pratichi, & sofficienti, che sono Cuoco, Credenziere, & Spenditore, & hauendoli uoi à comandare, è dibisogno con l'aiuto loro, & mio essempio imparare, & fare ottimamente tutte le lor facende. Quando gli haurete trouati, conuiene che nel comandargli uoi ui portiate con loro in modo, che il comandar uostro paia piu tosto priego che comandamento, senza parole ingiuriose ò che dispiacciano, & senza affrettamenti, importunità, & brauarie, ma con modestia. Ne uogliate imitare uoi in ciò certi Scalchi, che io saprei ben nominare, che uoglion parer di saper col gridare far tutte le cose, perche quando saran da uoi cosi brauati, faranno assai meno. Siate sempre obediente à uostri maggiori, modesto con [redacted] uguali, & piaceuole con gli inferiori. Et perche [redacted]tri officiali possino con miglior animo seruire, &

ubbidire, essendo comandati da uoi che gli uenite à esser padre, & padrone, non gli douete mancare nelle lor lecite richieste, ma essergli procuratore uerso il uostro comun signore, sapendo uoi massimamente quanto sia grato presso Iddio l'offitio della carità, fauorendogli con lodargli, & condurgli alla sua presenza, quando l'uno, & quando l'altro intercedendo che sieno ben trattati, & beneficiati, & gli sien fatti buoni auisi, & buone parole con migliori fatti, così uenerete à seruire in un medesimo tempo Iddio, il uostro padrone, & i uostri officiali, & ne uerrete à esser amato non solo da loro, ma dalla famiglia di casa, & quei di fuori, & sarete cagione che essendo gli officiali buoni diuentino migliori, quando si uedran beneficiati, & honorati, oltre che ne auuerrà un'altro bene, che essi ascendendo al grado di Scalchi col tempo, col uostro buono essempio, faranno uerso de gli altri le medesime opre buone. Conuien che uoi stiate auuertito, & siate diligente in riueder tutte quelle cose che seruiranno per la bocca del uostro padrone, & sopra tutte l'altre cose ordinerete che la Cucina, Credenza, & dispensa, Secreta, si tenghino in quel modo che tiene uno auaro il suo tesoro, ne ui pratichi alcuno fino che uoi non habbiate seruito mattina, & sera il uostro signore, eccetto i uostri ministri, aitanti, & garzoni.

Ho mostratoui in questo ragionamento in che modo douiate gouernarui, & mantenerui non solo i uostri officiali, ma tutto il restante de i famigliari di

uostro signore. hora mi bisogna dimostrarui in che modo, & per qual uia ciascuno di essi officiali debba seruire nel suo officio, similmente in che tempo, & in che modo ui debbano seruire; & ubbidire i gentilhuomini di casa, camerieri, coppieri, trincianti, scudieri, & paggi, quando per ordine del signor uostro ui toccherà di seruire un conuito nobile. Ma prima bisogna dire, come ui habbiate uoi à gouernare nel uostro honorato, & costumato uestire. Conuiene che uoi siate la istessa politezza, con le mani sempre bianche, & delicate senza scabbia ò altre spetie di rogna, douendo spesso uoi maneggiare le uiuande della bocca del uostro signore nel far le solite credenze, & à tutti gli officiali, & ancora che queste credenze sieno ceremonie, non restate uoi mai di non l'usare in ogni minima cosa, à ognuno, se ben fosse il uostro mastro di casa, ò proprio fratel carnale, & maggiormente ne i presenti, de i quali potrete pigliarne tutte quelle cose, che ui potran parere atte per seruigio della tauola del uostro padrone, consignandole al uostro Dispensiere secreto che le tenga in buona custodia. Ma per tornare al nostro ragionamento, dico che ancora che non siate, ne uogliate essere huomo di Chiesa, douete usare (seruendo Cardinali, come hora seruete) habiti lunghi, se non in tutto almeno in parte costumati di bellissimi drappi la State, & il Verno, & sopra tutto quando seruete il uostro Reuerendissimo, & con la berretta da Prete, iquali habiti non sieno colorati, ne frigiati ò

raccamati, acciochè non uenisse ad imitare Rosso buffone, ò Papa Simio, ouero qualche altro Scalco che io ho ueduti, che seruendo si gran Prelati se ne uanno uestiti con certi saietti pelati, che à fatica gli cuopron mezzo culo, ouero [illegible] capetta alla spalla con un pennacchio in una berrettina di uelluto pelato. Et per questo ardirei dire, che niuno si dourebbe mettere à far questo honorato officio, ò giouane, ò uecchio che se sia, se non ha il modo da mantenersi in questo grado di uestire, come è detto, eccetto se il suo Reuerendissimo padrone non gli desse il modo per qualche uia. In questo ponete ben mente, che l'auaritia non ui faccia acquistar uituperio. Ma torniamo all'ordine de i nostri officiali.

Dello Spenditore. Cap. II.

HAuete da sapere, che come ui si è detto, prouiene una gran parte à uoi del uostro honore questo officiale ualente nel suo officio, & uolendo saper la causa donde proceda la sofficienza sua puntalmente, mi sarebbe troppo gran briga, pur toccandone i punti sustantiali, dico che secondo il giuditio mio, bisogna che egli nasca, & si allieui leccardo, pulito, & non porco, che con questa ghiotta politezza uerà à comprare tutte le sue cose buone, essendo nouitio conuien che sia piaceuole, cortese, liberale, fedele, & sollecito, cercando di far pratica con alcuni di quei uecchi, & pratichi spenditori, & con esso loro

se ne uada su per le piazze, mercati, & botteghe, & col suo buono ingegno potra imparare. Faranle sofficiente anco questi pollaroli, pizzicaroli, beccari, ortaroli, & fruttaroli, che per la auidita che hanno di seruir le continoui, non mancheranno a seruirlo diuinissimamente solo per gelosia di non perder quella corte. Come poi sia dottorato, non uoglio io che faccia come han fatto, & fanno alcuni di loro, molte uergogne in robbare, che questi tali son di lor natura ladri, & la auaritia per il maneggiar del danaio gli scanna; come gli scannerebbe una fune se fossero appiccati per la gola, che non basta le ghiottonerie, & assassinamenti che fanno, che uogliono anco da coloro da chi comprano, la propina, come se fossero Auditori di Rota. Non dico de i ciauanzi che fanno nel ordinario del loro spendere, ne del cambio del oro à quattrini. Ma il tempo della lor maggior rubbaria sarà quando ui occorera di ordinare un conuito ò banchetto grande, che se ne i pasti ordinarij robbano à decine, in questo tempo robbano à centinaia. Non dico gia questo nel generale, essendouene de i buoni, amatori de l'honor proprio, & dell'anima loro. Voi uedrete questi tali, (parlo de gli sciagurati) che quando con simili robbarie haurano accumulato, & messo insieme cento ò ducento scudi, subito si fan compagni con alcuni de i detti artigiani, ouero piglieranno amicitia con qualche una di queste uecchie scaltrite, & la fornirano di galline, capponi, pollastri, piccioni, papari

& conigli, ne gli mancheranno al tempo, gabbie ò camerini pieni di tortore, & altri ucellami, & in questo modo si paga la robba il doppio. Non ui marauigliate se in questo mi son riscaldato troppo, perche di questi assaßinamenti se ne fanno molti, & non uorrei che à uoi ui intrauenisse di hauere spenditori tali, & perciò aprite gli occhi, & l'orecchie. Le robbe che si portano à casa (dico queste cose minute comprate per la bocca del nostro signore) operate che si portino à casa in questi canestri coperti & ben puliti, ne ui manchino le lor chiauette, portandole (come molte uolte auuiene) furfanti ò guattari. Vorrei che con questo spenditore andasse à portar la robba qualche garzone di casa. Vole esser lo spenditore giouane, polito, & pratico, che sappia leggere, & scriuere, ne se gli manchi di buona prouisione, facendo egli quasi tutte le facende. Farete che questo spenditore ui tenga in ogni tempo la dispensa fornita diuitiosamente, & che ui si mantengano le carni ò pollarie frolle, & non fragide, che uedendo che alcuna cosa non potesse durare, habbiate uoi l'occhio col Dispensiere insieme, che non si lascino guastare, ma si dia nella dispensa comune, godendola la famiglia, & quando uoi haurete trouato un Spenditore sofficiente (che questo è la prima importanza in una corte) comportategli che ui stropicci, & non ui morda.

Del Cuoco secreto. Cap. III

VAdo qualche uolta considerando da me stesso di quanta importanza sia uno officiale secreto di questi nobilißimi prencipi, poi che con tanti pericoli gli mettono le lor uite nelle mani. fra gli altri principali il Cuoco ne è uno, & mi spauentaua quando io essercitaua questo officio che uoi disiderate di essercitare, & hora ne ringratio sommamente Iddio che mi habbia fatto uscirne con honore. Veramente è questo uno de i fastidiosi officij che si possano pensare, che ui conuiene di star di continouo con gli occhi aperti, uolendo far il debito nostro, & che non ui occorra qualche disgratia. pensate sempre nel pericolo in che sete, & per far bene, conuien che uoi ui armate di una corazza copiosa di carità, di fede & diligenza. Hor per tornare al ragionamento nostro. Dico che dopo lhauer trouato lo spenditore è necessario che ui prouediate di un buon cuoco & ualente, il quale bisogna che sia simile à un medico uecchio inuecchiato nell'arte. Sopra tutto non ui impacciate con embriachi se ben fossero i piu eccellenti mastri in cucinar del mondo, che hauendoui à seruir per fare cuocere la robba, prima sarebbon cotti essi che gli antipasti. Vi do questo auuertimento perche me è à me spesse uolte auuenuto, guardateuene adunque. son le facende di una cocina nobili, grandi, faticose & increscieuoli, & però un uecchio non le potendo mol

to durare conuiene che se gli dia un giouane disposto criato da lui, ò da altri suoi pari, per sotto Cuoco, gli aitanti sieno pratichi, & garzoni politi, & con il uostro ammaestramento, gli farete uoi star cosi politi & netti. Gli fornirete largamente di Touaglie, Grembiali & Canauacci. Gli farete di continuo tener rase le barbe & cosi i capegli, che habbiano questi lor grembiuli di botta con le loro camiscie, bianche, col uestir corto, polito & stretto, guardateui di non gli pigliar pieni di gomme, ò gambaraccie, che siano piaceuole, ubbidienti, humani, allegri, & quando possibil fosse, Italiani et non tramontani. Et quando le lor uiuande saranno in ordine & uogliate dar principio à seruirle, fategli apparecchiar la lor tauoletta polita doue se imbandiranno, fornito di tutte le cose necessarie, che mattina & sera ui bisogni, come limoni, melangoli, formaggi & zucchari, con la cassetta di spiciarie secrete & suoi politi coltelli, & la uostra saluietta col polito, pane accomodato per le sottile credenze delle minestre & sapori, una forchetta di fero mezzana. Sopra tutto douete tener questo Cuoco allegro, ma nõ di quella allegrezza che nasce dal troppo bere, come ui ho detto. Non mi occorre hora di dir piu delle facende del restante degli officiali, ma si ben mostrarui in che modo gli douete comandare, & ordinare le facende loro & uostre.

Dopo che haurete la sera cenato, fateui uenire in camera il uostro cuoco & spenditore, & di compa-

gnia riceuerete quelle uiuande che hauranno à seruir per la mattina, & cosi lo spenditore à buon'hora le porterà in dispensa, & perche non haurà trouato forse tutte quelle cose che li haueua in commißione, è necessario che à buonißima hora ui leuate lasciãdo et ogni altra facenda ue ne andate à uederle, et di quel che haurà portato ordinar di nuouo le uostre uiuande, mandando à cercar quel che manca. Finito che hãurete il seruigio del disenar del padrone, ue ne torneretè alla cucina, ordinando la cena, perche molte uolte la mattina auanzano alcune cosette ò regaglie, che cosi fredde posson seruir per la cena. Vorrei che usaste diligenza insieme col uostro cuoco di sapere intieramente conoscere il gusto del uostro signore, perche si come si uede, ad alcuni non piacciano specierie, ò cascio, ò cose dolci, ò brusche. Similmente conuien che conosciate l'hora diputata & solita del mangiar di esso, la mattina & la sera, ben è uero che gli appetiti de i signori son difficili à conoscere, perche per il piu di eßi sono à fantasie, ma bisogna di usarui quelle industrie che potete che à questo essercitio conuiene che l'huomo sia prima indouino che scalco, & per non si poter queste loro ore osseruare, non è marauiglia poi se son mal seruiti, perche le uiuande & antipasti si seccano, gli intingoli & minestre si guastano, gli alleßi si raffreddano, & gli arrosti nelle conserue si stillano, ma ben ui dico che sapendosi l'hora deputata, non si mãchi à cosa alcuna. Voi haurete à usar diligenza ne gli antipa-

sti minuti che in non iui ua molta cocitura, che mentre uoi farete apparecchiar la tauola, saran cotti, i grossi arrosti si tratteneranno ne gli spiedi fino al seruigio, & cosi non si mancherà alhonore uostro, & al padrone darà buon gusto la bontà di tutte le uostre uiuande quando da quel ualente Cuoco saran ben condotte, ne in questo dirò piu oltre, uenendo alle facende del Credenzier.

Del Credenziere. Cap. IIII.

HAuendo alquanto sbozzato il mio ammaestramento circa questi due officiali che habbiamo detto, resta à dire che ui conuien di hauere un sollecito & pratico credenziere, che questo officiale nobilitera molto il uostro officio se gliè ualente & buono. Io mi marauiglio estremamente come hoggi dì si sia cosi affinata la sofficienza e leggiadria di questi credenzieri, che al tempo mio non erano in quella perfettione di galanterie che usano adesso, cō la maestria di tante insalate in tanti uarij modi lauorate & cōdite, con la piegatura mirabile delle touaglie et saluiette, facendone di esse le forme che uogliono, & & particolarmente uo dire del nostro credenziero Nicolo Molino, che, non biasmando gli altri, in Roma non ne è un piu sofficiente. Hora dico che quando haurete la mattina uisitata la cucina, hauete da uisitar subito la credenza, ordinando tutte quelle cose che hauranno à seruire per il disenare, con frut-

ti & altre simili cose sollecitandolo à esser presto in apparecchiare nell'hora datagli ordinariamente, & hauer all'ordine la sua credenza publica, & fornirsi di tutte quelle cose che gli saran state da uoi ordinate, ne puo mettere à far che apparecchi la credenza un poco prima del douere rallegrando la uista à i ghiotti, & ordinarij delle tauole del padrone, & à molti forestieri che per i loro negocij uanno inanzi & indietro, & à lhora che ui sarà fatto intendere la uoglia del padrone, subito farete apparecchiare, parare & fornire la tauola di tutte le cose necessarie, & cosi apparecchiata & parata si stara, mostrandoui il suo seruirla un'altra uolta, seguitando l'ordine nostro.

Del Bottigliere. Cap. V.

NOn uorrei io riceuere biasmo in uoler dimostrarui quanto il Bottigliere ui habbia à seruire dipendendo il suo officio dal coppiere per dir cose cosi sapute da ognuno, pur uo dirui che quando per ordine uostro sarà seruito alcun conuito ad instanza del uostro signore, alhora gli comanderete & ordinerete la quantità de i uini & le sorti di essi rossi, bianchi, dolci & bruschi, facendogli sapere qual prima & poi egli habbia à seruire. Il primo, essendoui Meloni ò insalata sarà uin Greco, ò Salerno bianco, l'inuernata maluagia, moscatello ò uernacia in su gli antipasti, & allessi, uini bianchi & picco-

lini, in su gli arrosti, uini rossi & mordenti, ne i frutti Ippocrasso, Magnaguerra ò Salerno rosso & dolce. Di tutto questo ue haura à seruire il bottiglie re, nientedimeno bisogna che in quellhora che il credenziere apparacchiera, & parata la sua credenza, gli apparecchi & pari la sua tauoletta polita della bottiglieria con la sua touaglietta bianca, coperta di fiori, & de uerdure, facendo mostra di tutti i suo bicchieretti, & caraffine polite & altri uasi di cristallo & di argento, aspettando lhora del suo seruigio. Della coppa, bicchiere, & altri uasi che seruono per la bocca del uostro padrone, non se ne faccia mostrà fino à tanto che egli non se sià posto à tauola. Io son forzato di uscire alquanto di proposito. Se ui ricorda io ui dissi, che uolendo saper comãdare, ui bisogna di saper fare, & cosi come à un coppiere & bottigliere è necessario di hauer gusto, sapore & odore, & che essi sien beuitori, & non bomboni, uoi saprete in ciò usar sopra tutto buona diligenza, acciò che possiate conoscer tutti i diffetti che potesse hauer quel uino che piu piacerà al uostro padrone, & qui potrei dirui come & in che modo il coppiere col uostro ammaestramẽto seruirà bene il suo padrone, ma lo riserbo à dire un'altra uolta, per non uscir dell'ordine che ho nella mia mente tessuto.

Del Dispensiere. Cap. VI

E Messo in usanza in queste corti, ancora che de i signori Ricchi & grandi, che un dispensiere

serua & habbia cura cosi della dispensa publica come della secretà, anzi farla tutta una, il che io non biasmo, ne laudo, ma dico che honesta cosa sarebbe che un solo fosse quello che costodisse & maniggiasse le sole cose che han da seruire per la bocca del uostro signore, ma poi che non si puo fare à mio modo, si deue almeno curare che poi che non si ha se non un solo dispensiere, sia in essa dispensa commune un lochetto ò fondeghetto fresco et non humido, bianco & aieroso, accõmodato di armarij palchette, rastelli & tauole si come un ualente & buon dispensiere saprà accomodare, & in eßo si conseruino tutte le cose secrete, & quel che haurà tal carico bisogna che sia molto, fidato, piaceuole & discreto, & aßiduo perche è solito di interuenire che mentre lo scalco serue, manca qual che cosa non pensata per la cucina, ò credenza, & non hauendo il credenziere chi lasciare in suo scambio, ne nasce che sendo serrata la credenza in quel tempo, bisogna di romper la porta di essa, il che à me è interuenuto. Non piace à me che il dispensiere uada à portare in cucina ò in credenza la robba che al cuoco ò al credenziere bisogni, ma si bene che eßi se le uadino à pigliare in dispensa. Quando il uostro padrone è presentato, userete diligenza insieme col uostro mastro di casa di far custodire in essa dispensa secreta tutto quello che di esso presente potrà seruire per la tauola di esso signore.

Del panattiere. Cap. VII.

QVesto officio ò stanza del panattiere non darà noia che sia secreto ò palese per le poche facende sue, ma ben dico che quando nella panatteria non fosse un fondachetto, ui si ordini un bonissimo armario con le sue chiauette, & in esso con l'ordine uostro si conserui, non solo il pane ordinario del padrone ma in ogni tempo molte cosellne appetitose come schiacciatine di fiori di sambuco con butiro, et zucchero con pepe, sale, oliue, fichi, uua secca, noci, zaffaranno, finocchio, pepe, ciambelle, biscotti, bracciatelli con anisi, biscotti di farina di orzo, ciambellette con oua & zucchero, zuccherini & berlingozzi, & ogni giorno ne farete accompagnare il seruigio del pane di esse cose secondo il mese & l'anno, & ui ricordo che ancora che queste cose sieno di poco momento, piacciono nondimeno assai à gli suogliati.

Del soprastante del piatto. Cap. VIII.

A Me non accaderebbe di uoler mostrarui le facende che si conuengono al soprastante del piatto facendosi ingiuria all'officio del mastro di casa, perche ogni uolta che le uiuande saran state leuate di tauola del padrone & sieno in sua mano, uoi non ui hauete piu che fare, & con sopportatione hauendo

uendo u[illegible] à seruire un conuito nobile per commißione dal uostro padrone, per rispetto di seruitori forastieri che hauerete da honorare, toccherà spesso à uoi hauer l'assonto del tutto ordinando à questo soprastante, che leuate le prime uiuande, tutte queste cose che saran non tocche, & piu intiere le mandi subito alla cucina à farle mantener calde, ouero in alcuno altro luogo che ui stiano à uostra requisitione, accio che non andassero in bocca à gli orsi, & per compiacere ad alcuno, egli non mandi presenti, ne tocchi nulla senza uostra licenza.

Si ha adisegnare lo apparecchio & seruigio di un conuito nobile alla francese per la mattina. In questo ui mostrerò in che modo ui haurete à gouernare. hauendo à seruire dodici honorati Signori ò Cardinali conuiene che sia da uoi in questo usata grandißima diligenza ne in conto ueruno mancate di quanto ui si mostra, & perche in questo atto è necessario di usar gran sforzo, io potrei lasciare à dietro molte cose, & percio doue io mancherò, pregherò questi signori scalchi secreti piu di me pratichi à uolerlo qui aggiongere. Prima che diamo principio al conuito, conuien che noi uediamo doue & in che modo si debba accomodar la tauola de i conuitati. Si ha principalmente ad hauer riguardo che ella sia capace per tutti & non ui habbiano da star discomodate le uiuande, & senza durar altra fatica, piglierete la foggia della tauola publica del nostro comune padrone, & doue la sarà apparecchiata & seruirla una

ſala molto appropoſito ſenza impedimento di altre tauole per la credenza ò botteglieria, & eſſendo il noſtro conuito ordinato per il meſe di marzo, uuol eſſer luogo alluminato freſco & non freddo, ponendo la tauola in parte che largamente ſi poſſa ſeruire da ogni banda, coperta di un belliſſimo tapeto che intorno intorno tocchi la terra, & quel perito credenziere la apparecchierà con la prima touaglia profumata & piegata à quadretti ordinarij, ſi corta che ſcuopra il tapeto da pie due dita per tutto, & ſopra di queſta ſpiegherà l'altra con tutte quelle foggie che piacerà à lui, ſcoprendo l'altra da pie quattro dita. Qui ponerete prima quattro ſaliere nobili et douendo poruiſi in queſt'hora il pane, non uorrei che ſi imitaſſero certi mal pratichi che per moſtrar il lor ſapere ui pone ſaluiette lauorate in quei tanti uarij modi, hauendo à ſeruir per le bocche di tanti nobiliſſimi prelati, ma per queſto primo ſeruigio deono eſſer piegate & profumate per l'ordinario, & quando il pane, ciambelle, & coltello ſaran nel tondo, queſta ſi poſerà diſopra, & per coperta di queſto ſeruigio un'altra delle honorate in quel modo ſi ſia, & quando il credenzier lhaurà fornita di tutte le coſe neceſſarie non ui ſi manchi di por ſopra un belliſſimo profumiere con ſoauiſſimo odore, & di ogni teſta di eſſa il ſeruigio di coltelli de i trincianti ancora che alla franceſe non ſi coſtumi. Cio fatto farete fornir la tauola diuitioſamente di tutte le prime uiuande che uoi trouerete nell'ordine di queſto

conuiti, riserbando il condimento di quelle insalatine. Son forzato di uscir alquanto del nostro ragionamento, & non fuor di proposito. I conuiti nobili che son seruiti in francia son bellißimi, ne ui si puo opporre in cosa alcuna, ma in questa corte Romana non si osserua ne si puo osseruare il seruigio nel modo loro, essendo le lor uiuande un numero grande alla uolta, & senza diligenza alcuna nel posarle se ne empie la tauola non guardando qual sia da pie ò da capo, ma gliè tanta la cortesia di quei nobili conuitati che la fanno esser per tutto presentandosi l'un l'altro, doue ognun di loro le uede & gusta tutte, però in questo modo sono i conuiti alla francese nobili & ben seruiti, ma non si osseruando questa crianza cosi nobile in questa nostra corte bisogna per forza imbastardire questi nostri conuiti alla francese, & ordinar tante uiuande alla uolta, che facilmente si poßano seruir tutte, infra quattro conuitati per ogni seruitio di esse. Imperò nel nostro conuito sono ordinate otto alla uolta, & se ne faran di loro tre piatti che sarà il numero di tutte uentiquattro alla uolta in tauola. Nientedimeno ui si aggiongerà pur qualche cosellina di credenza. A uoi bisogna (per esser nel conuitto dodici Reuerendiß. Cardinali) hauere auertenza, come si è detto, di porre fra quattro un piatto delle otto uiuande uariate, & essendo fornita & piena del tutto, quel ualente credenziere haurà piegata un'altra touaglietta mostrando in questo tutta la sua maestria tanto larga & lunga

che à fatica la cuopra la tauola & le sue uiuande quando sarà fornita, & cosi coperta & essendo le uiuande di cucina in punto, uoi darete ordine à i gentilbuomini & camerieri de quanto ui haurete à seruire, similmente à coppieri, trincianti, scudieri & paggi, dimostrando à ciascun cortesemente quanto habbiano à fare per in prima.

Alli Gentilhuomini & Camerieri.

PRima che io ui mostra altro, bisogna la prima cosa che uoi ordinate una lista di tutte le uiuande di cucina, qual prima, & quale dopo si habbia à seruire, & dar ordine à un pratico seruitore, che quando uoi sarete partito con le prime uiuande di cocina, che legga la lista & subito saran imbandite su le tauole di cucina le seconde uiuande, seguitando questo ordine fino all'ultimo, accio che ritornando uoi per l'altre, non si duri fatiga, ne si farà strepito alcuno, & il simile farete delle cose di credenza, & i credenzieri da loro stessi, leggendo le imbandiranno su l'altre lor tauole poste dinanzi al loro essendo i conuitati cosi nobili, bisogna di seruirsi di tutti i gentilhuomini & camerieri per il seruitio loro. Douendosi seruir, come si è detto, di continouo tre piatti con otto uiuande uariate, per ciascuna sarà necessario che uoi deputate uintiquattro di loro per questo seruitio, facendo di essi tre piu pratichi & come scalchi à cui seruiran tutti osser-

uando si quattro de i conuitati per una con li loro altri sette compagni, ordinerete à sei de i uostri costumati scudieri ò paggi ammaestrati & ben criati che seruino alle cose che alla tauola potessero in tanto mancare. Questi medesimi piglieranno in quest'hora dalla credenza due saluiette ò mantiletti profumati & alquanto grossetti per il seruigio delle mani de i conuitati per uno, riserrati fra duo tondi politi, & ordinarete sei delli soprascritti gentilhuomini che piglino un bacile & un boccale per uno con acqua odorifera, & perche quando son questi tali personaggi sempre menan con loro i loro coppieri, bottiglieri, & alcuni altri gentilhuomini, quando uorrete seruire al seruigio dell'acqua à mani, quei politi uostri scudieri presenteranno à i loro coppieri una saluietta per uno, usando la cerimonia della credenza. Et in questo punto si ha da mostrare la uostra persona ben uestita & polita, & presentarete con la uostra bacchettina in mano al uostro Reuerendiss. padrone, à fargli intender l'hora dell'andare à tauola. Quando saran questi Reuerendiss. conuitati com parsi fuor per ire à mangiare, compariscano questi leggiadri gentilhuomini con i loro bacili eleuati, & fatta la credenza dell'acqua, daranno l'acqua alle mani, lauandosi duo di conuitati in un bacil, & i loro coppieri seruiranno di una saluietta per uno. In questo punto compariranno duo gentili trincianti, et firmandose l'uno da un capo & l'altro da pie della tauola, iquali lauati che saranno i conuitati, leue-

uanno à un tempo medesimo quelle touaglie che noi habbiamo detto che serue per coperta della tauola, mostrando in un tratto quello ordine cosi nobile, di quelle publice uiuandette, fermandosi ne i medesimi modi. Quiui i trincianti faranno il lor seruigio del trinciar ancora che sia poco, che smembreranno ò trincieranno qualche grande ò grossa pollina qualche allesso ò arrosto minuto, & uoi ordinerete dodici de i uostri gentilhuomini che ciascun serua il seruitio delle sedie, & posti à tauola, quel polito credenziere hauerà condite quelle insalatine delicate, & con i uostri gentilhuomini con una saluietta per uno li seruirete, & con i medesimi ue ne anderete alla cucina à seruir le uostre prime uiuande, trouandole imbandite & apparecchiate, & di ognuno de i tre piatti farete far al cuoco buona credenza, & per non ui auuillupare quando sarà il primo piatto con le otto uiuande su le braccia de i gentilhuomini, se ne usciranno di cucina, il simile nel secondo seruito, & il terzo, ue ne andrete allegramente à portar in tauola, & inanzi al uostro Reuerendissimo padrone farete segno di riuerenza, & quei sei scudieri ammaestrati, leuaran subito le prime uiuande di tauola, & i tre pratichi gentilhuomini poseranno in essa l'altre, ciascun di loro inanzi i quattro lor deputati conuitati & posate queste, con le medesime ue ne anderete & scriuerete quelle di credenza. Ma prima che altro ui dica, intendo di darui un buon ricordo. Bisogna che usate una mediocrità in questi con-

uiti, che non gli affrettate troppo in seruirgli, ne manco tardare tanto che teniate i conuitati à disagio, ma è ben uero che questi tali conuiti cosi nobili uogliono esser seruiti piu tosto piu adagio che con troppa fretta, uolendo che sien reputati ben seruiti, perche nelle prime & seconde uiuande i conuitati si satiano, & in tutto il resto si trastullano, & doue non sono trattenimenti di belle dame si puo piu affrettar ma essendoui trattenimenti tali, non importerà troppo. Et uolendo uoi trastullarli al finocchio, quei politi scudieri leuaranno tutto il restante delle frutte, quattro de i uostri gentilhuomini con un tondo per uno leuaranno le quattro saluiette, dodici simili leuaranno il seruigio del pane, & i duo trincianti leuaranno la prima touaglia, & in su l'altra si darà l'acqua alle mani con l'ordine sopra detto, & lauati & assciugati, si lieui l'altra touaglia per i medesimi trincianti. Voi potrete albora scriuere il seruigio de gli stecchi à denti; con tutte quelle cosselline nobili che ui si mostrano nell'ultimo di questi conuiti di marzo in su il tapeto. Questo finito, ui bisogna usar diligenza molto grande per honorare i seruitori de i conuitati come qui di sotto ui si mostra.

La diligenza dello scalco uerso i seruitori de i conuitati. Cap. IX.

EGli è stato poca fatica lhauer uoi condotto à buon fine il uostro honorato conuito, rispetto

à quella che ui conuiene di fare per honorare i gentilhuomini de i conuitati, & altri seruitori uolendoui acquistar nome di scalco sofficiente, hauendo uoi à tener quei mezzi che honorando il signor uostro, onde egli con la uostra sofficienza ui faccia arriuare al fine da uoi presupposto, & similmente farete che non mancate di fornir largamente la tauola de i palafrenieri del uostro padrone di tutte quelle cose che gli possono far honoratamente triomphare, & i lor compagni forastieri, nelle loro camere, & darete ordine à uno de i uostri pratichi scudieri che con scalchi di essi habbian in cio la cura, dandogli alcune altri accostumati seruitori & paggi, mostandogli doue & in che modo si possano accomodare honoratamente, & non mettergli ne i publici tinelli questa uolta, ma si bene si potrebbon metter in un secreto tinello honorato, oue il credenziere non ha da mancargli di accomodargli di touaglie & saluiette in uarie pieghe, de insalate & frutti & altre cose necessarie, & di tanta argentaria che basti, ne ui manchi botiglieria cō bellissimi bicchieri, caraffine et bonissimi uini in abbōdāza, et la tauola ha da esser fornita di quelle prime uiuādette nel modo tenuto nella prima, e darete ordine al cuoco che la proueda d'alcune cose estraordinarie, come di torte, pasticci, crostate, & altre cose, che uadano intiere, & calde in tauola. Hora essendo questa tauola in ordine, uoi, finito il conuito ue ne andrete insieme col Cameriere secreto, Coppiere, & Trinciante, & sei de i piu nobili, &

graduati gentilhuomini del uostro Reuerendissimo padrone, dimostrando senza reputatione, l'humanità, & cortesia uostra à conuitare i seruitori de i conuitati, mostrando loro quanto à uoi sia caro di hauere à seruirgli. Giunti al luogo apparecchiato, lo scudiere deputato darà lor l'acqua alle mani, lauandosi ciascun di uoi con esso loro, & auuertite che non si ponga à tauola con essi tutta la casa, & uoi non ui mettete à tauola prima che non l'habbiate tutta prouista, mirando ben per tutto se nulla ui manca. Ciò fatto ui porrete à capo della tauola non gia per uostra ricreatione, ma per trattenimento loro, ragionando di cose allegre, hor l'uno hor l'altro presentando, hauendo però sempre l'occhio alla tauola per ueder se nulla ui manca, & mancandoui, destramente rimediarui, che uedendo quei uariati gentilhuomini, forse di nation diuersa questa tanta cortesia, & prouedimento uostro, ui daran lode infinite, & per esse ne acquisterà honore il padron uostro. Certificandoui che in simili conuiti non meno respettiuamente si deue ben trattare i seruitori de i conuitati che i proprij conuitati, percioche i padroni non anderan bandendo ne publicando la eccellenza del conuito, & i buoni ò cattiui trattamenti, ma si bene i seruitori che parlano spesso fra loro, & con gli altri.

Si mostra allo Scalco il seruitio, che si dè fare nella tauola ordinaria del suo padrone. Cap. X.

HAbbiamo lasciato à dietro, ma non gia domenticato, il documento che ui si conuiene nel seruir la tauola ordinaria del signor uostro mattina, & sera, sopra di che diremo, come douete ordinare che gli officiali habbiano à seruire, & che essi seruano, Coppieri, Trincianti, Scudieri, & Paggi. Voi quando il padrone ui farà intendere che uuol mangiare per alcuno di suoi Paggi, ò Camerieri, manderete alla cucina quello argento che bisognerà per le uiuande, facendo intendere al mastro Cuoco l'hora del suo seruitio. Ma hauendoui io gia mostrato appartatamente, & ordinatoui il seruitio giornalmente di tutte le uiuande che seruir possono per la mattina per tutto l'anno, sarà nel rimanente buone, ne ui ho ordinate le cene per non esser troppo lungo, ma uoi ue le potrete ordinare.

Le facende de gli Scudieri, & Paggi nel mangiar ordinario del padrone. Cap. XI.

E' Cosa solita in queste honorate, & gran corti, che hauendo i Paggi seruito qualche tempo per Paggi i lor signori, quando hanno appreso bene per lunga pratica il seruir della tauola, & sono usciti di Paggi, son tirati à seruire per Scudieri

nel seruigio del mangiare del signore. Questi tali son quelli, che essendo nobili, & di buono ingegno, diuengano con la pratica poi Scalchi eccellenti, & Coppieri, & Trincianti. Voi cercarete di questi farne tre di quei che piu ui paion al proposito, chiamandogli, come si è detto, Scudieri secreti, & l'uno di essi seruiranno le prime uiuande del padrone, il secondo il piatto dello allesso, & il terzo del salame, seruendo tutti tre, i tre primi antepasti, come ui si mostra nell'ordine uostro, gli altri Scudieri, & Paggi potran seruir al restante della tauola. Vene anderete alla cucina con questi tre uostri Scudieri con una saluietta per uno, & gli altri senza, entrandoui uoi solo con i detti tre Scudieri, & quando uol haurete fatto imbandire, & seruire, & fatte le solite credenze delle uiuande secrete, & coperte, & prese in mano, ue ne uscirete con esso loro fuore, e facendo entrar poi tutti gli altri per l'altre uiuande, che il gentil Cuoco ui dara per gli altri della tauola, & entrato che sarete, farete intendere al Coppiere le sue faccende.

Del Coppiere. Cap. XII.

Bisogna che prima che io ui mostri qual sia l'officio del Coppiere, & come debba essercitarlo, ui dica come debba esser questo tale, essendo questo officio cosi nobile, & per descriuerelo non so come farlo piu breuemente, che formarlo tale qual

il Conte Baldassarro pone per formare il suo cortigiano, egli oltre la galanteria della sua persona ha da esser tutta fede, giouane, & non uecchio, disposto, & non sgarbato, non guercio, ne cieco, mezzano, & non troppo picciolo, ne troppo grande, bello di uiso, & non brutto, allegro, & non melanconico, costumato, & discreto e che habbia le sue mani bianche, & delicate, portando nell'uno delle sue dita una gioietta di ualuta, & bella, che sia il uestir suo honesto, & costumato di habito di ricchi drappi, lunghi, & non corti, maggiormente le sue maniche, & per cosa del mondo non faccia mostra di quelle larghe lattugaccie delle sue camiscie delle braccia lauorate di mille colori, come le uostre sgualdrine, doueria portare berrette da Preti, calze di scarlatto, scarpe di uelluto nero, & non rosso, che non lo richiede la grandezza del suo officio, hauendo in sua balia la uita di quel nobilissimo Cardinale suo padrone, ò altro Principe, & quando egli anderà à pigliar la coppa ò bicchiere accommodi la sua berretta, & domandi al bottigliere la qualità del uino, che uorrà seruire per il primo bere, & fatta far la sua credenza al bottigliere grossamente del uino, & acqua lo pigli, & pensi in che maniera, & galanteria debba portare in mano questo seruitio. Pare à me molto polito quel portare in una tazza d'oro almeno dorata, il bicchier coperto, & la sua caraffina d'acqua portando rileuata, senza timidità ò pusillanimità, come fan molti per la dapocagine loro che han

sempre paura di non intropicciar co piedi, & gli occhi di continoui fitti in terra, & come insensati uan tremolando quel seruigio della tazza, che facilmente à quel suono si farebbe un tempo di moresca, non sapendo ciò che si peschino, ma facendo al nostro modo, lo portera rileuato, & fermo di braccia, caminando, & mostrando la sua faccia allegra, & comparso inanzi al suo signore con la mano destra scuopra il bicchiere, & si butti destramente un poco di uino nella tazza porgendolo in mano del padrone, & al simile un poco d'acqua, & fatta la credenza, & inacquato il uino, ponga sotto il bicchiere la tazza. Questa cerimonia sara presto cicalando con il Reuerendißimo de la qualità del uino insino che haura beuuto, & con atto leggiadro stara basso, & non chinato, ripigliato il becchiere se ne ritornera alla bottiglieria aspettando à sua comodità l'altro ritorno.

Del Trinciante. Cap. XIII.

SArà l'officio del Trinciante fatto per un giouane disposto destro, & polito, ghiotto per altri, & non per se, & uolendo mostrarui in che modo, & da che parte egli habbia à cominciare à seruire, non lo so, & sapendolo, non posso, ma hauendo uoi alle mani un nouizzo, conuien che stia di continouo appresso à un ualente Trinciante quando lauora, hauendo auuertenza à una cosa sola alla uolta che quel

Trinciante farà, come uno smembrare, un trinciar minuto, un tagliar un tordo, ò trinciar de frutti, & la fermi nella sua memoria, & tornando alla sua stanza ne farà la pruoua, & non hauendo commodità di carne di bue, polli, ò simil cose, pigli una rapa, ò un pane grosso duro, & scortecato, ouero un cauolo cappuccio bene stretto. Questi saranno al proposito per imparare à trinciar minuto; & uolendo imparare à smembrare, faccia amicitia con uno di questi ualenti Trincianti, portando con esso seco di buoni capponi, ò fagiani, prouedendosi sopra tutto di quei cortelli che hoggi à questo effetto si costumano. Ma tornando al nostro primo proposito, dico che essendo uoi gia comparso con le uiuande prime, questo uostro Trinciante se ne andrà alla credenza à pigliar doue sarà rinchiuso il seruitio de i suoi coltelli, & il tondo del seruigio del pane del padrone, riserrato, & coperto di quelle bellissime saluiette lauorate, & subito che il signore si haurà lauate le mani, & posto à mensa si presenti con il lauoro à tauola lasciando il padrone à man dritta, & sopra tutto non farete sopra di esso porre à tauola huomo del mondo se gia non fosse un'altro Cardinale, ouero altro gran personaggio, & per non ci scordare, ritorneremo al Coppiere, che gia per uostra commissione haura preso il baccile, & il bocale con l'acqua per le mani del padrone, & quel discreto scudiere la saluietta riserrata fra duo tondi presentera al primo Prelato seruitor di casa, se non al mastro di casa ò

primo gentilhuomo che ui sia. Il Coppiere lauera cosi le mani al suo padrone, & un polito Camerière piglierà la sedia, & posto à sedere per altri Scudieri, & paggi, si serua il seruigio dell'acqua alle mani, & pongasi à sedere gli ordinarij che seco mangiano à tauola, & in quest'hora il Trinciante dinanzi à se distenderà quella saluietta che serue per coperta del suo seruitio, & con la man dritta piglierà il tondo del seruitio del pane, & leuando con la stanca quel tondo che serue per coperta, ui porrà la bocca posando con la dritta il pane dinanzi al Principe presso alla man dritta rassettandosi con la sua saluietta polita posta nel suo braccio manco, & in quest'hora compariscano i tre Scudieri con i primi antepasti, & gli presentino in tauola appresso la man manca del Trinciante, dando egli à loro le solite credenze, & con le medesime seruirete quelle di credenza, osseruando questo ordine fino alle frutte, & satio, ò trastullandosi à quest'hora il uostro padrone, si leuaran da gli scudieri tutti i frutti; & altre cose che seruiranno al padrone, & i paggi leuaranno l'altre. Il Trinciante si come gli ha presentato il primo seruitio del pane in quest'hora lo lieui, & con un'altro tondo netto spazzi la tauola dinanzi al padrone, & con la solita cerimonia ricuopra l'uno, & l'altro seruigio, consignandolo à un'altro Scudiere che lo riporti, usando la sua grata riuerenza, & à questa hora ha da uenire il Coppiere, & nel modo di prima diasi l'acqua alle mani. La-

uati, & asciugati tutti, il Trinciante piglierà la touaglia da questa testa che risede il padrone, & basciandola la leuerà, & da pie della tauola per uno Scudiere secreto presenterà il seruitio dello stecco à denti al Trinciante, & fatta la cerimonia alla credenza, lo seruirà. In quest'hora mostrerete quanto ui sia stato grato lo hauer seruito con diligenza il uostro officio con quella accostumata persona, & bella riuerenza con la uostra berretta in mano, & con sommessa uoce presso il padrone, gli direte, prosit.

Io non uoglio inuilupparui il ceruello per dimostrarui quante, & in quanti modi, & in uarie di queste sorti nobili, si costumi di molte cerimonie in questo seruitio di tauola di questi Reuerendissimi Cardinali, che essendo per la maggior parte cerimonie spagnuole, ne dirò solo tre ò quattro, che ueramente à me par che se gli conuengano, & à me molto piacciono. Quando il uostro Reuerendissimo si laua le mani prima, & dopo, tutti i circunstanti debbano star luntani dalla tauola, & senza berretta in capo, & quel Prelato che inanzi hauea seruito di saluietta, se fosse à sedere, perche hauesse mangiato alla tauola del Reuerendissimo, si deue leuare in piedi, & ripigliando la saluietta, di nuouo seruirla, & ripresa, & ritornatala à gli scudieri, si potrà riporre à sedere al suo luogo, leuandosi poi insieme con gli altri, & dicoui anco, che il mio parere è che honesta cosa sia, che quando il Cardinale così si laua, tutti i conuitati, & altri ordinarij si debbono leuare in

ite in pie, non gia da i luoghi loro, & che fin che il padrone non è lauato, & rasciugato, non si debbano riporre à sedere, ma star cosi con la berretta in mano. L'altra che quando il Cardinale la sera beue, non hauendo il Trinciante altro che fare, deue pigliare il piu propinquo candelliere con il suo lume, & appressandolo, & alzandolo di sopra al bicchiere, uenendo il Coppiere, lo tenga fermo insino all'ultimo del bere, ouero alcun Camariere ò gentilhuomo. Questa altra è di maggior importanza, & è che bisogna con la uostra buona gratia far stare i circostanti ò cicaloni di queste tauole nobili tanto lontani, che uoi possiate senza disturbo loro seruire il uostro officio, ilche sarà difficile essendoui à diuitia di gran presontuosi, che non si uergognano punto non solo di ficcarsi tutti à canto al padrone, ma per la maggior parte di essi stan di continouo appoggiati alla sua sedia, & è una gran uergogna tocchi pur chi si sia, maggiormente che uenendo il Coppiere à far l'officio suo non puo seruire, bisognandogli di aggirar un'hora per ritrouar la uia, ma di questo io ue ne ragionererò piu à pieno quando saremo su l'ordinare un bellissimo par di nozze.

Si mostra allo Scalco in che modo habbia à seruire un par di nobilissime nozze ò conuito di gentilhuomini per cinquanta conuitati, in tauola. C.XIIII.

DOuendo uoi ordinare, & seruire un conuito di nobilissime nozze, bisogna che dopo che

haurete, con essaminar i seruitij, pensate molto bene à l'honor uostro, pensate alla gioia, & buono trattenimento che di esse nozze hanno à pigliare i conuitati. Seruendole come si costuma in Roma, sarà difficile, ne à me piace punto, il uoler seperare la tauola de gli huomini da quella delle donne, & che non essendo la stanza capace per tutti, una di esse ui si apparecchi, ò sia per gli huomini seperatamente, ò per le donne, & in un'altra si apparecchi l'altra. Non sia possibil che le nozze in questo modo sien ben seruite, ne i conuitati ben sodisfatti, percioche la principal gioia che sia nelle nozze, è la conuersatione honesta, & la dolce uista che gli huomini hanno delle donne, & quella che riceuon le donne con l'esser trattenute da gli huomini, ilche non puo farsi, essendo cosi seperati nelle tauole. I Seruitori delle donne trionfano, & quei de gli huomini stentano, & molte uolte lasciando la tauola de gli huomini se ne uanno al seruigio delle donne, doue lo Scalco patisce una gran pena, ne sa doue si dar del capo, & se pur ui saranno nobili, non saranno allegri, ne piaceuole, ma mi gioua, che uoi osseruate il costume delle nobili nozze de i nostri cittadini Fiorentini, & questo ordine osseruandosi, bisogna la prima cosa trouare un salone tanto grande, che facilmente riceua tutte le tauole che ui bisogneranno agiatamente, & ben uorrei che l'apparato di esse fosse per le mani di alcuni de i nostri diuini ingegni Fiorentini di quei che io ne ho ueduti miracolosi, & doue si fa

questo apparato ò apparecchio procurate che non entri huomo del mondo insino allhora dello entrare à tauola, saluo coloro che ne han cura. Ricordoui à far in oltre apparare altre stanze presso à questo salone, oue si possano inanzi il conuito agiatamente trattenere quelle nobilißime donne, & gentilhuomini conuitati con infiniti instrumenti di uariate musiche, & altri piaceuoli trattenimenti. Nel salone dei conuitati, si apparecchieranno due tauole di lungo il muro, che dalla banda di dentro facilmente ui stieno à sedere, lasciando dall'una, & l'altra tauola, uno spatio che agiatamente ui possano passare quelle nobilißime donne accompagnata ciascuna dal suo marito ò propinquo parente, & non ui essendo ne l'uno ne l'altro, quei nobilißimi conuitati. Ben ui dico, che l'officio di por le donne à tauola non deue esser uostro, ma di una donna qualificata con un'altro gentilhuomo domestico ò parente dell'uno ò dell'altro sposo haura questa cura, & essendo l'apparato bellißimo, il uostro sofficiente credenziere lo fara honoreuole se egli in una testa della sala ui apparecchiera una credenza da mostra, cominciando i gradi di essa presso il palco, uenendo è finire in su una tauola alta al petto di uno huomo giusto restando largo il suo piano quattro palmi, & che sia fornita di uasi di oro ò dorati, & di argenti bellißimi, & altri uariati, al simile, cose tutte di mostra, & quanto sara piu riccha, sia meglio. Il piano della tauola potra seruir per tutte le confet-

tioni per il seruigio de i conuitati, & di questa ne saran guardiani due pratichi, & ben fidati seruitori. Dall'altra testa dirimpetto à questa, ui si apparecchiaran la tauola della bottiglieria, che largamente ui stia tutto il seruitio di esse, tanto discosto dal muro, che agiatamente i bottiglieri la possan seruire. Dirimpetto alla tauola de i conuitati si apparecchiera la credenza publica per il seruitio di essa, & dinanzi à questa tauola, una magnifica, doue i Credenzieri, stando fra l'una, & l'altra facilmente ui posŝano imbandire, & seruir tutte le lor uiuande. Non uorrei che mi scordasse cosa molto allegra, & al proposito nostro maggiormente de i conuitati. Voi hauete di sopra la tauola della bottiglieria à far piantare nel muro un tauolino à modo di un pergamo, tanto largo, che facilmente ui stieno tutte le musiche con quei suoni alla Lombarda. Hora bisogna, che si come io ui ho mostrato l'apparecchio della tauola alla Francese, ui dimostri di questa, col seruitio di essa. Essendo le due tauole di questi conuitati prima coperte di due nobilisŝimi tapeti, il Credenziere le apparecchiera con due touaglie per una, lauorate, & imbizzarate à suo modo, & per ciascuna cinque bellisŝime saliere, con sei candellieri di argento, il seruigio del pane in un tondo con cacchiatelle, & pane, alla Fiorentina, coltello, à forchetta, ciambelletta, biscotto, & morselletti di Napoli, & il numero de i Trincianti sara cinque, bisogna che quel discreto Credenziere comparisca,

& ui posi il seruitio de i loro coltelli in modo ne i luoghi loro, che ciascuna possa seruire diece conuitati. Non sara fuor di proposito di hauer duo bellissimi profumieri. In questa hora il Credenziere seruira di tutte quelle cosselline che uanno per accompagnatura dell'Insalata, & inanzi al seruigio di coltelli di Trincianti un piatto di Capponi salpamentati, & un piatto di pasticci di Capriolo freddi, come se ui mostra nel principio di queste nozze. Io uorrei accomodarui tanti lumi, che bastassino, & si uedesse il tutto, ne so da che parte mi cominciare, ma essendone piena la credenza di mostra, & la bottiglieria, & il palco de Musici con la tauola de i conuitati potran forse essere à sofficienza, ma quando uediate pur che non bastino, appicchisi al palco l'una di quelle lumiere con tanti bellissimi lauori, & candeleretti di ottone, che ueramente dan gran lume, & paion di oro, in essi sieno falcole grossette di cera bianca. Et questo lume sara piu honoreuole, che quello delle torcie appicciate con fili di ferro al palco, che oltre che fan poco lume, empiono la sala di fume. Ma per uenire alla conclusione di quelche piu importa, dico, che ui bisogna ricordarui delle due liste alla cucina, & credenza che io ui mostrai esser necessario quando ui descrissi il conuito alla francese. Dico poi, che per le facende grande de i Cuochi conuieni che la cucina in questo tempo sia bene illuminata, & senza fume, & che il soprastante di essa sia un huomo molto pratico, & diligente, & hauendo

uoi à seruire cinque piatti con sei uiuande uariate per ciascuno, uoglio che habbiate cinque pratichißimi Scudieri con cinque altri Paggi, ò seruitori politi, & honoreuoli, ciascun di eßi come Scalchi con i loro cinque aitanti, osseruaranno il lor Trinciante come lor Principe, seruando questo ordine dal principio al fine. il uostro pratico soprastante fara imbandire, & apparecchiare ogni piatto da se con tutte le sue uiuande uariate, essendoui apparecchiate tauole in cucina per lo imbandire sofficienti, & perche il numero è grande di questi Scudieri, & seruitori, bisognaui fare una elettione di un pratico sottoscalco, accioche quando uoi haurete fatto porre, & seruire le uiuande di cucina, & credenza, questi Scudieri se ne ritornino alla cucina trouando quel Sottoscalco, & con esso se ne entreranno ad uno ad uno in cucina, pigliandosi il primo piatto, che li troueranno ordinato, & prese le uiuande se ne torneranno fuora rientrando il secondo, il terzo, & fine al quinto aspettandosi l'un l'altro. In questo mezzo uoi uedrete, & custodirete la tauola, se nulla ui mancasse, & albora che à uoi parera ue ne tornarete alla cucina, tornati i uostri Scudieri forniti delle uostre uiuande, & perche uoi sappiate, bisogna per questo seruitio di cucina, & credenza il numero di trenta di eßi, & quando sarete al seruigio delle minestre, & sapori suppliranno parte de i seruitori ordinati per la tauola, de quali ne ordinarete duo pratichi per ciascun de i Trincianti, l'uno che lo tenga

fornito di tondi d'argento, l'altro che quando sarà trinciato un tondo, lo uada à presentar à quel conuitato primo ò secondo con diligenza. Questi leuaranno tutti quei piatti, che il Trinciante haura forniti, lasciandone uno di continouo per ciascuno, insino che l'altre uiuande compariscano dandogli in buona custodia alli soprastanti del piatto, & al seruitio del porgere del bere ò uolete dir Coppieri, basteranno dieci giouani nobili, per rifornir la tauola, sei che saranno in tutto quarantasei, & per maggior allegrezza in ogni uenuta che uoi farete con le uiuande di cucina, gli instrumenti alla Lombarda dien dentro, sonando insino che l'haurete seruite, & poste in tauola. In quest'hora si firmeranno, ricominciando altre musiche più dolci. Hormai non pare à me che si habbia à mandar altro, saluo il dar l'acqua alle mani, & porsi à tauola. Per questo ordinarete cinque baccili, & cinque boccali con acqua profumata, facendogli pigliare in mano à cinque di quei politi Coppieri, & à diece altri di quei nobili giouani un mantiletto per uno profumato per il seruitio delle mani, facendo che ogni baccile serua à duo conuitati alla uolta, & essendo questi in ordine, chiamarete cinque paggi con cinque torcie bianche, & ue ne andrete a conuitar lo Sposo, & la Sposa, & quella deputata gentildonna, & gentilhuomo, che si è detto, accoppiara huomo, & donna insieme per andare à sedere à tauola, & farete che nel muouersi sia apparecchiato un paggio con la sua torcia

accesa per ogni diece coppie, & uoi anderete innanzi facendo spalancar la porta della sala parata, ne piu ueduta da loro, con strepito grande di quegli allegri suoni, & di altre uarie musiche, & subito che saranno entrati tutti, ogni giouane col suo baccile seruira diece coppie, & lauera con l'ordine di sopra detto. Posti à tauola compariranno quei cinque Trincianti politi ponendosi doue sara il seruitio de i lor coltelli, facendo il loro officio, & uoi uedendo che le prime uiuande habbiano seruito, ue ne andarete con cinque Paggi con le torcie alla cucina trouando i uostri Scudieri in ordine, come si è detto, ordinando un Paggio con la torcia per ciascuno de i primi Scudieri, & l'altro dinanzi, & uoi continouando questo ordine fin all'ultima portata darete fine al uostro conuito, & nello sparecchiar la tauola si terrà l'ordine che si disse nel seruir la tauola alla Francese, & il medesimo si fara nel seruitio in su il tapeto. Ma uediamo, che dopo l'hauer uoi durato gran fatica in condurre à fine un si honorato conuito per la moltitudine di chi è à uederlo non nascesse qualche disturbo che ui dishonorasse ogni cosa, & in questo diremo breuemente quel che conuenga di fare.

Si mostra al Scalco come & in che modo sarebbe possibile di leuare tumulti ne i gran conuiti Cap. XV

PErche è costume ordinario de i popoli che doue, si fa qualche allegro spettacolo di giuochi ò nozze, ò simil'altre feste piaceuole, il concorrerui gente, & è cosa difficile uolere espressamente uietargli quella entrata, maggiormente oue sia numero di belle donne. Non truouo altro rimedio à fuggire questo rumore che ordinare che nella casa ò palazzo doue si faran le nozze, non sia se non una scala entrata, & quella si guardi per una guardia che facilmente possa resistergli per ogni grosso sforzo altrimenti i rimedij sono scarsi. Ma perche molte uolte nasce questo disordine per colpa de i seruitori ò gentilhuomini di casa che di nascoso cercano introdurui gli amici. Vi bisogna ordinare che non sia niuno di essi che dia ricetto ò conuiti alcuno, se ben fosse suo fratello, onde si uengano à empire le camere loro de forastieri, cortegiane & numero di mascare facendo infiniti banchetti per le camere come in questa nostra corte si costuma, & di qui nasce la rouina del conuito perche hauendo uoi seruito le prime uiuande, non piu presto son leuate che son sparite, & ogni cosa messo à sacco, uolendo queste trattenere et honorare i loro amici, & quando han poi bene empita la pancia si uanno à cacciare & riempir la sala

del conuito senza rispetto alcuno, facendo quello la nimpha & quell'altro il Ganimede, l'uno in mascara & l'altro incamuffato, quello fa l'amore, & quel l'altro mostra lo ammartellato, quello si mette in prospettiua per fare ueder la persona sua disposta alle donne che pensano che si inuaghiscano di lui. Altri braui & presentuosi se ficcano tanto addosso alla tauola, che non solo lo scalco non puo seruire, ma ne anco i coppieri, ne trincianti con tutto il restante di chi serue. Vi do questo per uno de gli utili auuertimenti che io possa darui, & se lo domenticaste per mala sorte, uoi trouerete che ui auuerà cio che io ui ho detto. Et se per sorte auuenendoui, ne uoi ui poteste dar altro rimedio, ricorrete con cortesia à quei che piu disturbano, & à quelli ancora che conoscerete esser gentilhuomini piu qualificati, tirandogli da parte & inuitandogli, mentre il conuito si serue in quelle stanze doue i conuitati si trattennero inanzi la cena, ò altroue, & quiui tirati, trattenergli ò per dir meglio facendo che sien trattenuti quando à uoi non auanzi tempo à farlo, con far dar lor da bere & con qualche frutto, finche sia il uostro conuito fornito, promettendogli ogni cortesia, & pregendoli poi à tardar iui alquanto finche si suoni à ballare, & con questa cortesia se questi tali non son piu che asini non solo offeriranno di stare à obbedienza con le lor persone, ma anco faranno uolentieri stare à dietro gli altri plebei, ne ui fate beffe di questa diligenza, poi che io l'ho piu uolte prouato.

Mà ben ui dico che quando fia il conuito finito, & sparecchiate le tauole, & riposti gli argenti, con strepito grande di suoni, operate che si lieuino tutte le tauole, & si spalanchino le porte, & se alla turba disiderosa di entrare, non bastan le porte lascietele pur entrar per le fenestre, ne ui curate ponto, se ben ui fosse la uostra dama & quella ui fosse uagheggiata & motteggiata, bastandoui solo di hauer condotto à buon fine il uostro conuito, ne per hora altro mi accade à dirui. Hora hauendoui iò promesso di notarui tutte le uere stagioni di tutti gli animali che seruono per il mangiare, & per la salute & consolatione humana comincierò à mostraruelo qui di sotto, perche à uoi per lo officio che essercitate questo ui conuiene di sapere sopra ogni altra cosa importante

LIBRO SECONDO.

LA VERA STAGIONE DI tutti gli animali terrestri & uolatili, domestici & saluatici, Marini di laghi & fiumi nati et altri terrestri estraordinarij.

La uera stagione delle carni. Cap. XVI.

LA Vitella di latte, ancora che ci serua per nostra consolatione tutto l'anno, ci mostra nondimeno piu grassa, & piu saporita comminciando à mezzo il mese di Aprile fino per tutto Giugno, & questo proviene perche la uac ca ne la herba primiera si empie la pancia & si ingrassa di essa, & uiene à far latte naturale & buono, & la uitella uiene à lhora à pigliar tutta la sua bontà. Dicono che è detta uitella dalla uirtù, perche subito che nasce con la propria natural uirtù si lieua & alza à cercar le poppe della madre, & piglia la sua sustanza & restoro da esso suo latte. Et percioche da suo naturale instinto con la fronte scuote le poppe della madre, uiene con questo atto à tirare meglio l'abbondanza del suo buono latte. A me non pare che in niuno altro paese di quanti ho praticati, & di quei che ho intesi, sia la uitella mi

gliore che in questa Roma. Questa è chiamata uitella da latte mentre è cosi nodrita dal latte materno, & quando poi comincia à pascer lherba, seguitando insino à otto mesi in circa, sarà chiamata camporeccia, ben che fino à questo tempo non abbandoni le poppe della madre. Et questa nascendo di Gennaio, & Febraio, sarà buona di Settembre di Ottobre. Et quando passa l'anno, si chiama anandina, & di questa durerà la bontà per tutto Nouembre, ben che se ne ammazzino prima & poi.

La stagione della carne di Vacca, di seccaticcia, & di Bue. Cap. XVII.

DIcono che questo nome Vacca è detto quasi booaccà, è questo animale lussorioso & lasciuo che subito dopo un'anno si muoue al coito, & in questo tempo diuenta cosi saluatica che i pastori non la possono domare. Porta il suo feto noue mesi ouero diece, secondo il uolgo, & ne i diece partorisce, & partorendo prima, il feto suo non uiuerà, ne se gli cõpiscono le unghie. Viue la Vacca & parimente il Bue naturalmente quindeci anni, & piu se sieni castrati partorisce un figliuolo & qualche uolta dui, & dicono che quando ne partorisce piu, dimostra douer esser quell'anno gran pioggia. Non ha la uacca mai latte communemente se non quando è pregna, & se lo hauesse è di niuna ualuta, & il suo latte si indura qualche uolta come un sasso & si

stringe, & questo auuiene quando in essa si mescoli acqua. Questo animale ha la uoce piu grossa del maschio che è il bue, ilche è contrario a tutte l'altre sorti di animali, & ha anco piu dure le corne & piu nodose. Si diletta la Vacca di bere acqua chiara, patisce spesso la podraga il che si conosce quando abbassa le orecchie & cessa di mangiare. La carne sua è in tutta perfettione à mangiare cominciando da mezzo Maggio fino per tutto il mese di Agosto, perche, come si è detto, si ingrassa à lherba nouella, ne ui son quelli stimoli che habbiam detto degli amori, ma passando Agosto, l'herba uien dura, & à lhora comincia à ire in amore, & uorrebbe esser montata, & alhora sarà buona la annudine.

Il Bue è animale di gran lode per l'utile che ci arreca & tanto era anticamente estimato che chi con male animo hauesse ucciso un bue, era come di eccesso di homicidio punito. Solo il bue si teneua fra gli altri animali che si pasce caminando all'indietro, & deue esser domato in giouentù, perche aspetandosi à farlo in uecchiezza, è gran fatica il domarlo. Il bue uecchio che si truoua pochi denti, si fa grasso la primauera nella herba tenerina, & per difetto di denti cattiui la ua stirpando & se ne empie la pancia, & se si rifa sarà buono fin che lherba sia tenera. Quelli che sono alquanto piu giouani & che i denti non gli dien noia nel rodere, si manteneranno cosi grassi nella primauera con l'aiuto de l'acqua fresca, & buoni fino al Carneuale.

La stagione della carne di castrato. Cap. XVIII.

SI come ognun uede, la carne del Castrato ci serue tutto l'anno, ma migliore è nel tempo dello inuerno, perche il freddo la conserua, l'asciuga & & la fa frolla, & allhora è la sua uera stagione.

La stagione della carne dello agnello & di capretto. Cap. XIX.

QUesto nome agnus dicono esser di greco, che uuol dir quasi pio perche fra gli altri animali è mansuetissimo & innocente, che niuno offende ne col dente, ne col corno, ne con l'unghia, & cioche in esso si truoua è utile per il bisogno humano perche oltre la carne la pelle è buona per ripararsi dal freddo, il polo & il uestire, lo sterco si adopra per medicine. Nuoce à questo animale la pioggia, il tonitruo & il freddo. Vuol Plinio & lo mostra la esperienza che lo agnello che si genera nel soffiar del uento Aquilone sia migliore di quel che si genera nel soffiar dell'Austro. Alcuni nascono nella primauera, & altri nello Autunno, & quei della primauera uengono piu grandi & piu forti di corpo & in alcuni luoghi son migliori di carne. La carne sua è humida uiscosa & debole. L'agnello che è fra un anno, è bonissimo che tanto è migliore et piu saporito quanto è piu lontano dal latte, & per-

cio si elleggeuano di questa fatta anticamente per i sacrificij. E tanto umido questo animale che si infirma spesso per mancamento del calore, ilquale non gli adiggirisce quella troppa humidità, & percio deono esser leuati da i pascoli troppo grassi. Chi uuol mangiar l'agnello lattinato, lo mangiera saporito & buono quando sia mangiato pelato & arrostito come la porchetta. Et quei che saran di piu tempo in pascolo & che pur poppino saran buoni ancora, cominciando dal mese di Aprile fino à mezzo Maggio & quando saran soprafati, essendo grassi saran buoni per tutto Luglio, & questi si chiameranno piani ò ueramente folati nondimeno passato detto tempo san di lezze. Se l'abbondanza de i capretti fosser cosi di agosto come cominciando di gennaio son fino al maggio, i poueri ne prenderebbon qualche consolatione, perche nel detto mese sono in tanta perfettione in quanta possano essere, ma son rari, & questo lo causa perche alhora le capre cominciano à ire in amore, & quelle che si trouano grauide, & figlino à lhora questi capretti, in quel tempo non truouan pari, perche la si truoua grassa & rifatta la capra, ma cominciano à mancare quando cominciano à cader le foglie da gli alberi, però non minuiscon la bontà loro troppo nel detto mese.

La stagione

La stagione della carne porcina domestica & sal uatica. Cap. XX.

LA carne porcina domestica & saluatica sarà in tutta perfettione nel mese di decembre & di gennaio perche entrano nella ghianda nel principio di nouembre, ma le porchette di latte saranno buone di agosto & di Settembre. Le porchette saluatiche cioè zuffoloti saranno similmente buone in detta stagione. I porchi saluatici son migliori & piu sani de i domestici, perche la lor carne è piu dura piu pura & piu delicata à mangiare, che quella de i domestici è humida troppo, & per questa cagione quando si uogliono ammazzare i porci domestici acciòche la carne sia piu dura si battono & faticano.

Delle carni de gli altri animali non accade in questo proposito far mentione, perche quella della pecora, Capra, & Bufala uoglio che le lasciamo per la natione giudaica.

La stagione de i Pauoni & delle Galline d'India. Cap. Cap. XXI.

Vando il Pauone & la Gallina d'India, sien uecchie, sarà la carne loro buona nel maggior freddo dell'anno. Et i pollastri loro nascendo di Marzo saran buoni di Agosto & Settembre, perche uogliono esser di quattro mesi almeno, ma le fe-

mine cioè palanche uorranno hauer dell'una & dell'altra cinque ò sei mesi, & queste saranno eccellentissime. Della qualità di essi per la sanità si dirà al suo luogo.

La stagione delle Galline Capponi & pollastri Cap. XXII.

I Capponi son buoni tutto l'anno, i giouani saran buoni di Agosto & di Settembre. I uecchi quando saranno gottosi grassi & non impastati saran buoni nel mangiar freddo dell'anno, & questi saranno in tutta perfettione.

Le galline si mangieranno cominciando di ottobre per insino al Carneuale.

I pulcinelli quando saran grossi come quaglie ò li presso, saran buoni tutto l'anno, ma ponendosi ordinariamente le biocche nel mese di Marzo, sarà la bontà loro di Aprile & di Maggio, & questi, non essendo assassinati, son molto nobili & al proposito per ghiotti.

I pollastri ordinarij son buoni in ogni tempo, quando se ne truoui nientedimeno cominciano in bontà migliore di Maggio per tutto Luglio, ma quando son piu grandicelli, massimamente le pollastre, saranno migliori di Agosto per tutto Ottobre.

La stagione de i Piccioni domestici & saluatici, Cap. XXIII.

CErtißimamente i piccioni domestici son molto al proposito per le nostre gole, perche à ciascuno per tutto l'anno & in ogni tempo piacciono & son buoni ne i conuiti, con tutto cio la bontà loro particolare sarà di Luglio, & di Agosto.

I Piccioni torrigiani son buoni, quando se ne possono hauere, ma saran migliori che in altro tempo di Settembre & di Ottobre.

I Palombi di ghianda cominciano nel principio di Nouembre & durano insino à mezzo Marzo, ma quando sarà la neue ò il maggior freddo, saran migliori.

Le Palombelle cominciano di Settembre, ouero di santo Angelo di uendemie, & dura la lor bontà fino à mezo Nouembre.

La stagione delle Oche, Papari, Anatre domestiche & saluatiche. Cap. XXIIII.

NOn hauendo io altra notitia delle Oche domestiche, hauendone poche esperimentate, considerando nondimeno la consuetudine della nostra città di Firenze, essere nella uiglia di Ognisanti le piazze tutte piene di esse, & parimente usarse molto in questo medesimo tempo nella Lombardia lec-

carda & in altri luoghi, dirò che à l'hora cominci la loro stagione & duri tutto il uerno.

Comincia la bontà de i Papari, di Giugno insino per tutto il mese di Settembre.

Gli Annatrotti quanto saran piu giouani, saran migliori cominciando la stagion di mesi di Maggio insino all'Agosto.

Le Annatre Saluatiche, campagnuole & aquatile han la loro stagione appropriata à mezzo Ottobre, & dura tutto Gennai.

La stagione de i Beccafichi Rondoni, Passerotti & altri uccellini piccoli. Cap. XXV.

LA stagione de i Beccafichi comincia quando i Fichi son maturi, & si posson chiamare, quando son grassi, tutti gli uccelli Beccafichi, nondimeno quei che son di passaggio, cominciano di Luglio, & durano tutto Settembre.

I Rondoni che si pigliano sopra le torri giouanetti & grassi son cosi buoni come i Beccafichi, & la loro stagione comincia di Maggio & dura tutto Giugno, & similmente i Passerotti.

Gli Hortolani non son molto noti eccetto in Toscana, & si pigliano di Maggio & Giugno, & rimessi in certe stantiette, quiui si ingrassano. Sarà la stagion loro quando se ne possono hauere.

Gli altri uccellini di qual sorte si sia, saran boni la innernata, massimamente le Lodole & i Petti rossi.

I Tordi cominciano à uenir di Ottobre, ma quando sia maggior freddo saran piu graßi & migliori per rispetto della sanguinea & mortelli.

I Grauoli & castreche son perfetti & cominciano di Ottobre fino per tutto Nouembre.

Le Pauoncelli Annatroncelli et le Folghe son buone l'inuernata.

Le Tortore cominciano à mezzo Luglio, & duran per tutto il mese di Ottobre, nondimeno, le son tanto domestiche, che tenendosi riserrate se ingrassano & durano tutta l'inuernata.

Le Quaglie, è ben uero che uengono del mese di Maggio, nondimeno non sono in quel tempo molto al proposito della gola, come son di Luglio Agosto & Settembre, perche la maggior parte di esse uengono pregne.

Gli Stornelli, perche il diauolo non ne uolle alle sue nozze, saranno da me taciuti, ma se pur ci fosse qualche suogliato, la loro stagione sarebbe quando la uua è matura, & durano tutto Ottobre.

I Cornacchiotti giouani son migliori de gli Stornelli, & comincian di Giugno durando tutto Luglio.

La stagione delle Starne, Pernice, Fagiani, & Beccaccie. Cap. XXVI.

DI questi quattro nobilißimi uolatili, i uecchi saran buoni dal mezzo Nouembre insino a Carneuale, con tutto cio la Beccaccia quanto piu sa-

rà fresca sarà migliore, similmente quanto piu saranno frolli gli altri tre saran migliori, imperò conuenientemente de i giouani, cioè gli Starnotti, Fagianotti, & perniconi, comincia il lor tempo à mezzo Agosto insino à mezzo Ottobre, & chi ha piena la borsa non manchi di hauerne ad ogni tempo che ne puo hauere & di continuo.

La stagione delle Galline Oche saluatiche, Grue Aironi & altri uccellacci. Cap. XXVII.

TVtti questi soprascritti uccelli, saran buoni quanto sia maggior freddo, ne darà noia riserbargli morti quindeci dì almeno, ma i giouani saran molto migliori che i uecchi, maßimamente le Grue & gli Aironi.

La Stagione della carne di Coruo & di Capriolo. Cap. XXVIII.

PErche il Coruo uecchio s'ingrassa alla spiga, la sua stagione dourebbe esser de agosto, nõdimeno nõ essendo la carne sua frolla non è buona, ma essendo grassa l'inuernata sarà migliore. I Corui giouani cominciano di Nouembre à esser buoni & durerà la bontà di eßi fino al Carneuale. Comincia la bontà della carne del Capriolo del mese di Decẽbre et dura similmente fino al Carneuale. Il giouane lattinato comincia à esser buono di Agosto, & dura insino al

Nouembre. Et questi se sian pelati & arrostiti come le porchette saran migliori che scorticati.

La stagione del Lepre, Conillo Porcospinoso Ghiri. Cap. XXIX.

LA Lepre uecchia sarà di ogni tempo ragioneuolmente buona à mangiare, ma la sua uera stagione sarà di Decembre insino à Carneuale, i leporotti giouanetti son bocconi reali, saran buoni di Agosto per tutto Settembre.

I Conigli à me pare secondo il giudicio & gusto mio che non sien da esser tenuti in quella reputatione che i nostri popinari antichi & alcuni moderni gli tengono, nondimeno io me ne riporto à chi piu ne conosce di me. Saran buoni di ogni tempo, ma saran migliori nel mese di Magggio & di Giugno.

Il Porco spin quando sarà uecchio (benche poco uaglia) sarà buono di Decembre per tutto Gennaio. Et le porchette piccoline son buone di Agosto come le domestiche per rispetto della spiga.

Gli Schiratti ouero Ghiri, à chi piacciono, saran buoni nel mangiar freddo dell'anno, maggiormente doue saran gran quantità di neue, ne di altra cosa, al mio gusto, saran buoni, che del pane unto, quando sarà messo sotto i loro arrosti.

LIBRO TERZO

DE I PESCI.

Della stagione del mangiar dell'Ombrina & Storione. Cap. XXX.

Toccando prima dello Storione, & Ombrina dico esser il lor appropriato tempo cominciando di Maggio & fenendo per tutto il mese d'Agosto, & le porcellette son buone per tutto il tempo che se ne potrà hauere.

La stagion del Tonno. Cap. XXXI.

Tutti i pesci uecchi grandi di corpo son buoni la inuernata nondimeno il Tonno è migliore di Agosto et di Settembre quando sarà frollo & non fragido.

La stagion della Spigola. Cap. XXXII.

Noi cene staremo al detto del suo prouerbio che dice, Gennaro spigolato, nondimeno in ogni tempo è buona.

La stagione del Rombo, Linguatta Passera & Cappone. Cap. XXXIII.

Non senza causa fu ordinata la quaresima nel tempo che è, sapendo che la maggior parte

de i pesci buoni hauea la sua bontà in quel tempo, come è il Rombo, la Linguatta, Passera, & Cappone cominciando la stagion uera loro da Dicembre, fin per tutto Marzo.

La stagion del Cefalo, Triglia, & Salpa. Cap. XXXIIII.

IL Cefalo è buono tutto l'anno, ma del mese di Agosto sara la sua perfettione per tutto il mese di Settembre, che sara di buon budello.

La Triglia quando sara di una libra, & mezza, sara buona di Agosto durando tanto quanto dura l'agresto su la uite, & cosi sara la Salpa.

La stagion della Laccia. Cap. XXXV.

SAra la Laccia buona cominciando di Aprile insino per tutto il mese di Agosto. La buona acqua di questo fiume del Teuere è cagione, che molti pesci del mare entrandoui, & quiui purgati, diuentino cosa molto ghiotta, come sono Storioni, Laccie, Spigole, & Cefali, & è da notare che dicono questi che scriuono della natura de i pesci, che quei pesci che uanno da fiume di acqua dolce buona in mare muoiono in gran parte per la amaritudine, & salsedine dell'acqua che truouano, ma non è cosi di quei che dal mare entrano in acqua dolce che uengono sani, & perfetti al gusto.

La stagion del pesce Palombo ò Raggia. Cap. XXXVI.

ANcora che questi pesci sien pasto uile, & di plebei, bisogna pur di parlarne per accomodare ognuno, però dico che la uera stagion dell'uno, & dell'altro sara di Marzo, & di Aprile.

La stagion delle Agucchie, Sarde, di Allighe, & Latterini. Cap. XXXVII.

SOno eccellenti nell'esser loro le Agucchie, ò Aguglie nel mese di Settembre, & di Ottobre, maggiormente quando saran cotte, & accomodate in graticola, come le lampredozze.

Le Allighe, Sarde, & Latterini han la lor bontà di Gennaio, durando per tutto Marzo, & questi tre pisciolini quando saran in un tempo presi, cotti, & mangiati saran molto al proposito per la gola de i ghiotti.

La stagione di Calamari, Polpi, Gamberotti, Gangole, Cappe, Telline, Patelle, Dattali, Aligosti, Lioni, Ricci, pesci ignudi, Budellotti, Morene, & Ostreghe. Cap. XXXVIII.

LA uera stagione di tutte queste sorti di pesci sara la Inuernata, nondimeno la Murena,

Budellotti, & pesci nudi cominciano à esser buoni di Gennaio durando per tutto il mese di Marzo; gli Aligosti, & Lioni di Ottobre per tutto Febbraio.

Perche non si ha notitia di alcuna altra spetie di pesce marino delle nostre spiaggie Romane, che sia in usanza almeno di mangiarsi se non questi, non ne so dare altro particolare documento; ne douete M. Francesco mio curaruene molto; quando di altri ci fossero; massimamente hauendoui dato un generale auiso dell'essere, & qualità di essi, come deono esser cotti, & con quei condimenti. Hora uenerò à parlare de i fiuminali, & di quei de i Laghi.

La stagione delle Trotte, Carpioni, & Carpine. Cap. XXXIX.

LA stagione delle Carpine comincia di Ottobre insino à Maggio. Le Trotte, & Carpioni saran buoni ogni uolta che se ne potra hauere, con tutto ciò l'Inuernata sara la lor uera stagione.

La stagione delle Tenche, & de i Lucci. Cap. XL.

COmincia la bontà della Tencha nel mese di Ottobre, & dura insino à Maggio, & io uorrei M. Francesco mio, che nel detto mese ne potessimo godere insieme una di quelle che si pigliano in quel laghetto presso Monte Roso, ne fosse di manco peso, che di cinque ò sei libre, lasciando per un tratto

il documento dato di pesci grossi, da canto, che ardisco di dire che in tutto il mondo non son le migliori ne le piu grasse, & in questo medesimo tempo comincia la uera stagione de i Lucci.

La stagione di Barbi, Romiglioni, Squali, & Gisore, & pesciolini. Cap. XLI.

TVtte queste cinque spetie di pesciolini saran molto buone, cominciando di Aprile insino à mezzo Giugno, ma nel principio di Aprile bisogna piu che in altro tempo guardarsi delle uoua de i Barbi, come si è detto.

La stagione delle Lasche, Gambarini di Lago, & Latterini. Cap. XLII.

I Latterini di Lago son miracolosi al gusto nella loro stagione, che sara il mese di Maggio, perche alhora son tutti di latte, ma uolendosi gustare nella lor bontà, bisogna che tosto che sieno cauati dell'acqua sieno fritti, & cosi caldi mangiati con salsa uerde, ò sugo di melangoli, & pepe.

Nel medesimo tempo saran buone le Lasche, ma bisognerebbe di hauer quelle del Lago di Garda, & queste de i nostri Laghi gittarle uia. Sara la uera stagione de i Gambari, quando la Luna di Settembre sara piena, che in questo tempo son piu eccellenti che in tutto l'anno.

La stagione delle Lamprede. Cap. XLIII.

COmincia di Marzo la uera stagione delle Lamprede, & durerà per tutto Maggio. Le Lampredozze al simile, ma di queste se ne truouan tutto l'anno.

La stagione delle Anguille, Ranocchi, Lumachi, & Granchi. Cap. XLIIII.

LA bontà delle Anguille comincia quando dell'agresto nuouo si puo cauare il sugo, & durano per tutto Luglio, nondimeno son buone tutto l'anno, maggiormente quelle di questo nostro fiume del Teuere.

La stagione delle Lumache sara di Settembre, & di Ottobre, maßimamente di quelle che saran prese per le uigne ò sopra i gambi di Finocchi, ma guardisi ognuno di non pigliare di sopra la ginestra, maggiormente quando è fiorita, perche saran uelenose.

La stagione de i Granchi, ancora che duri tutto l'anno, sara particolarmente di mezzo Luglio, perche albora mutano la scorza, & son tutti teneri, & durano per tutta la Luna piena di Settembre, & quei che hauran la scorza dura saran pieni di latte. La stagion de i Ranocchi sara quando quella che habbiamo detto delle Anguille.

La stagione delle Tartarughe. Cap. XLV.

PErche le Tartarughe al tempo della spiga si empiono la pancia, & si fan grasse, saranno buone di Agosto, & di Settembre.

La stagione di diuersi Fonghi. Cap. XLVI.

PEr non perder tempo in dir le lodi che quanto al gusto de l'huomo meritano, & si posson dare à i Fonghi prugnuoli, non dirò altro, se non che per quel poco tempo che durano, non si uorrebbe mancare di non ne hauer mattina, & sera, & questo tempo sara per tutto il mese di Marzo, & quel di Aprile.

I Fonghi porcini, & Boleti, sara la bontà loro quanto al gusto di Settembre, & di Ottobre. Le lingue di castagna detti spinaroli, & molti di altre spetie son buoni di Marzo, & di Aprile, nondimeno in questa Roma de Funghi frataroli se ne truouan tutto l'anno. Si truouan certe pietre che sotterrate generano eccellenti Funghi, & questi son buoni in ogni tempo.

La stagione di Tartufi, uoua di Ferule, Sparagi Lupoli, Pescencageto, & Pastinache. Cap. XLVII.

OGni uolta che di Tartufi se ne puo hauere, habbiasene, che sempre son buoni, ma l'In-

uernata son neri, sugosi, & migliori. La State per rispetto del caldo, & del secco son bianchi, & aridi.

L'uoua di Ferole, sparigi, Lupoli, & Pescencaneto, son buoni di Marzo, Aprile, & Maggio.

Le pastinache domestiche, & saluatiche, son migliori l'Inuerno, che la State.

Ho, messer Francesco mio, mostratoui, tutte le stagioni di quelli animali, & pesci, che io promessi di mostrarui, per quanto la mia pratica mi insegna, se io non hauesse cosi minutamente detto quel che in ciò accade, & che si potrebbe dire, scusatene il non saperne io più che tanto, ancora che io mi sforzerò quando sarò nel fine di questa mia dottrina, trattarui di qualche altra cosa circa la natura di qualche uno di questi animali, uolatili, & pesci, simil cose che si mangiano, che ancora che non paia, che totalmente conuengano di saperlo à Scalchi, è nondimeno cosa degna da sapersi da quei Scalchi che si dilettano di sapere, per hauerne à rendere ragione, & da altri per diletto, & per utilità. Ma non le tocco hora per non impedire la materia principale. Dirò adunque in che modo uoi habbiate à seruire la mattina per tutti i giorni dell'anno, & con quali, & quante uiuande la tauola ordinaria del uostro Reuerendißimo padrone, & in ogni mese ponerò duo conuiti, graßi, & magri, con alcune collationi ne i mesi della State, cominciando il dì primo di Quaresima, & discorrendo di dì in dì.

LIBRO QVARTO

DEL MANGIARE ORDINARIO DI DÌ IN DÌ.

Adì x. di Marzo 1546. Mercordi primo dì di Quaresima, antipasti per la mattina.

FIchi, & noci, insalata di Lattuga, Menta Fiorentina, & Cappertini, Ti che riuerse, Cefali marinati, & Triglie in graticola.

Alesso

Ombrina, pottaggio di Maccherelli, minestra di ceci bianchi, Tarantello, & sauor bianco di Amandole.

Fritto

Fragolini, calamaretti di latte, telline con le cappe, spinaci alla Fiorentina, oliue, & limoni trinciati,

Frutte

Frittelle di Monache fredde, carciofi, mandole monde con acqua rosa, & zuccaro, noci monde con uin rosso, & sale, & finocchio fiorentino abbruscato.

Collatione per la sera.

Insalata cotta, zibibi stufati, Tacchetto di Anguilla, Cardi, & finocchio con aceto.

GIOVEDI ADI XI.

Antipasti.

Vua passera rifatta, insalata di Cicoria bianca,

scalogne :-

Sfilognetti freschi, prugnoli con panonto, Cefali in graticola.

Allesso

Latte, fecato, & uoua di storione stufate, Laccie di fiume, minestra di riso con latte di mandole, cauiale, & sauor di noci alla Fiorentina.

Fritto

Tenche con sugo di Melangoli, & fette di Limoni, Telline cauate, Budelorti, salsa uerde, & oliue.

Frutte

Pere cottogne stufate, pignoli con acqua rosa, & zuccaro, nocciole abbrusciate, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di Capperini, sparigi stufati, pasticci di dattili, cardi, & finocchio.

VENERDI ADI XII.

Antipasti.

Prune Damascene stufate, & insalata di fiori di Rosmerino, frittelle di pomi ramerino, & saluia, Anguille nel tegame alla Fiorentina, & Triglie in graticola.

Allesso

Ombrina, Cefalotti in pottaggio, minestre di Ceci rossi, Anguilla salata, & sauor bianco di Amandole.

Fritto

Passere, Lumache con salsa uerde, fagioli riconci, & finocchi marini in composta.

E

Frutte

Pasticci di Carciofi, mele rose, cardi al modo di Tartufi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di Rape cotte, pisciolini riconci, pasticci di prugnuoli, cardi, & finocchio.

SABBATO A DI XIII.

Antipasti.

Zibibi stufati, insalata di radicchi trinciata, scalognetti freschi, Lamprede in graticola, linguate marinate con agresto, & petrosemolo caldo, & prugnoli stufati.

Allesso

Cerui grossi, gelatina di pesce schiauora, minestra di ceci rossi passati, Arenghe, & sauor di noci.

Fritto

Tegamini di faua menata con alice, fragolini, calamari, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Ostreghe in braccia, oua di ferole asciutte con pepe, et sale, mãdole monde con zuccaro, et finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di sparigi, pasticci di Tartufi carciofati, pistacchi, & finocchio.

DOMENICA prima adi XIIII.

Antipasti.

Dattili stufati, croste di latte, & fegato di Storione, & Lamprede alla Portughese.

Allesso

Testa di Ombrina, Tocchetta di Anguilla alla

Fiorentina, minestra di prugnoli, pancia di Salmone, & sauore di Amandole bianco.

Fritto

Fragolini con fette di limoni, pisciolini con salsa uerde, sparigi fritti con sugo di Melangoli, & pepe, spinaci alla Fiorentina, & oliue.

Frutte

Torta di spinaci, melerose, pignoli con acqua rosa, & zuccaro, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di rami di Maceroni con fior di Bugolosa, menta Fiorentina, & capperini, pesciolini in tocchetto alla Fiorentina, cardi, nocciuole abbrusciate, & finocchio.

LVNEDI ADI XV.

Antipasti.

Fichi, & noci, insalata amara con fior di Ramerino, aglietti freschi, code di Luccio marinate con aglio, & alice fresche in graticola.

Alesso

Laccie di fiume, Tonno, minestra di finocchi bianchi, schiere di Aringhe, & sauor de noci.

Fritto

Pastinache in tocchetto, Tinghe, zucche marine, Lumache con salsa uerde, & oliue.

Frutte

Pasticci di pere, carciofi nel modo di Tartufi, nocchie abbrusciate, palmetti, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di Capparini con l'uua passera, ferole riconcie, spinaci alla Fiorentina, pignoli con acqua rosa, & zuccaro, & finocchio.

MARTEDI ADI XVI

Antipasti.

Prune damascene stufate, insalata di lattuga, Menta Fiorentina, & fiori, cipolline, frittelle di oua di ferole, ombrina, & triglie in graticola.

Allesso

Pancia di Tonno, pottaggio di Tartarughe, minestra di ceci bianchi, cappari Alessandrini, & sauor bastardo con aglio.

Fritto

Cefalotti Budelorbi, telline con le zuppe, fagioli riconci, & limoni trinciati.

Frutte

Gongole asciutte, meleróse, noci monde in uin rosso, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di finocchi marini, Ostreghe alla Tedesca, sparigi fritti, cardi, & finocchio.

MERCORDI ADI XVII.

Antipasti.

Isciacciatine con poluere di Ramerino, olio, pepe, & sale, insalata di Cicoria bianca, pasticci di pesci ignudi, pignuoli con panonto, rombi fritti con fette di cedro condite. Allesso

Pancia di Storione, polpe in pottaggio alla Po-

Zuccha, minestra di lentichie, cauiale, et sauor bianco di Amandole. Fritto

Brocoli asciutti con sugo di Melangoli, & pepe, Tinche, pesciolini, calamari, Gambarelli, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di ceci rossi, melerose, mandole monde con zuccaro, palmetti, finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di menta, lattuga, fiori, & capperini, spinaci alla Fiorentina, pasticci di carciofi, cardi, & finocchi.

GIOVEDI ADI XVIII.

Antipasti.

Vue secche con zuccharo, insalata di radicchi, scalognetti freschi, frittelle di pastinache, cefali marinati, Tonno in graticola.

Allesso

Anguilla di Malta con cauoletti uerdi, calamari in pottaggio, minestra di pignuoli, schiere di Arenghe, & sauor di noci con aglio.

Fritto

Zucca marina con salsa uerde, barbe di petrosemolo fritate, fragolini, gābaretti, limoni trinciati, et oliue.

Frutte

Ostreghe in bragia, mandole monde con zuccaro, carciofi, castagne secche abbrusciate, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di cipolle cotte, sparigi fritti con sugo di

melango, & pepe, pasticci di Tartufi, noci monde in uino rosso, & finocchio.

VENERDI ADI XIX.

Antipasti.

Dattili stufati, insalata di fiori di Buglossa di Borragine, menta Fiorentina, & Capperini, Anguilla grossa di fiume arrosta, Lampredozze in graticola, & gelatina di Gambari.

Allesso

Testa di ombrina, mirausto di maccherelli, minestra di sparigi, bottarga, et sauor bianco di amandole.

Fritto

Fasioli riconci, cefalotti, pastinache con sauor di noci con aglio, calamari, budelorbi, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Ostriche in bragia, pasticci di tartufi, uoua di sferole asciutte, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di Cicoria bianca, capperata, tecchetti di Anguille, carciofi, nocciole abbrusciate, & finocchio.

SABBATO ADI XX.

Antipasti.

Insalata di mescolanza, cipollette, malige, frittelle di saluia, & Ramerino, Morona alla Polaccha, Trotta marinata, & finocchi marini.

Allesso.

Tinche nel tegame alla Fiorentina, cefalotti in ginestrata, minestra di faua infranta, & schiere di Aringhe

Fritto

Gelatina di Anguille, linguatte con fette di limoni, frittelle di budelorbi con salsa uerde, & oliue.

Frutte

Pere stufate, nocciuole abbrusciate, carciofi, mandolini uerdi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di sparigi, pasticci di Anguille, mandole, & finocchio.

DOMENICA ADI XXI.

Antipasti.

Zibibi stufati, prugnoli con panonto, Lamprede ala Portughese, & striglie in graticola.

Allesso

Laccie di fiume, ostreghe alla Tedesca, minestra di riso, pancia di Salmone, sauor di noci.

Fritto

Linguatte con petrosemolo trito di sopra, fragolini, calamaretti, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di melerose, zibibi, & pignuoli, pasticci di prune damascene, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferule, gelatina di Gambari, mandole con zuccaro noci con uin rosso, & finocchio.

LVNEDI ADI XXII.

Antipasti.

Testa di Tonno coperta di miraustro, pottaggio di anguille, minestra di prugnoli, & caperi alessandrini

Fritto

Pasticci di Tartarughe, orate, gambaretti, calamaretti di latte, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di spinaci, melerose, carciofi, palmetti, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di sparigi, pasticci di prugnoli, cardi come tartufi stufati, carciofi, & finocchio.

MARTEDI ADI XXIII.

Antipasti.

Melangoli dolci con zuccaro, noci, fichi, insalata di lattuca, & mescolanza, scalognetti freschi, tinche riuerse, ombrina salpalmata, & capperata.

Allesso

Tinche grosse, tocchetto di pastinache, minestra di ceci bianchi, tarantello, & sauor di noci.

Fritto

Spinaci alla Fiorentina, cefalotti, calamari, latterini, limoni trincianti, & oliue.

Frutte

Carciofali, mandolini uerdi, pignuoli, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferole capperata, fagioli conci, pasticci di dattili, pignuoli con acqua rosa, & zuccaro, & finocchio.

MERCORDI ADI XXIIII.

Antipasti.

Prune damascene stufate, insalata di radicchi,

Scalognetti freschi, pasticci di fegato di ranocchie, rombi con fette di limoni, & oliue.

Allesso

Testa di storione, calamari col suo adobbo, minestra di prugnuoli capperi Alessandrini, & sauor bianco di amandole.

Fritto.

Tegamini di faua menata con alige, funghi di Genoua fritti con sauor di noci, fragolini, telline cauate, & limoni trinciati.

Frutte.

Frittelle di monache, tartufi stufati, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di cardi cotta, spàrigi stufati, pasticcio di ombrina freddo, castagne secche abbrusciate, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXV.

Antipasti.

Vua passera, insalata di lattuga & mescolanza, cipollette in alige, fritelle amare con uua passera, code di luccio marinate, & cefali in graticola.

Allesso

Testa di ombrina, tinche in pottaggio alla fiorentina, minestra di biselli alla fiammenga, cauiale & sauor bianco.

Fritto

Tinche, triglie, & frittura di mare, pisciolini con salsa uerde, finocchi marini in composta & oliue.

Frutte

Ostreghe in bragia, carciofi, nocchie abbruscate, & finocchio.

Collatione per la sera

Ricotte di latte di Amandole, insalata di menta, fiori & capperini spinaci alla fiorentina, fagioli riconci, carciofi & finocchio.

VENERDI A DI XXVI.

Antipasti

Vua passera, stracciatine con fiori di romarino, insalata di lattuga con menta, fiori & capperini, crostate di dattili, rombi, zibibi & pignuoli, storione in graticola, & oliue.

Allesso

Laccie di fiume, pancia di tonno in adobbo, minestra di ceci bianchi pancia di salmone, & sauor di noci.

Fritto

Gelatina schiauona, spinaci alla fiorentina, zucca marina in salsa uerde, fragolini con fette di limoni, budelorbi, & oliue.

Frutte.

Torta di riso, melerose, uoua di ferole nel modo di tartufi, carciofi & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata cotta di rape capperata, tocchetto di pesciolini, cardi & finocchio.

SABBATO A DI XXII.

Antipasti

Zibibi, insalata di mescolanza, scalognetti fre-

sche, frittelle di pomi, anguilla arrosta, & triglie in graticola

Allesso

Sigola in forno alla fiorentina, tochetto di pesci ignudi, minestra di faua infrãta e schiene di aringhe.

Fritto

Gambaretti di mare, telline cauate, sparigi fritti, fasioli riconci, & capperata.

Frutte

Carciofi, mandolini freschi, palmetti, pistacchi & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di sparigi, tegamini di faua menata, resolata, ogliette salate, tartufi stufati, noci monde in vin rosso, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVIII.

Antipasti

Dattili stufati, bottarga trinciata con olio, sugo di melãgoli, et pepe, frittelle di pesci ignudi, porcellette in graticola & Trotte marine.

Allesso

Testa di Storione, Trotte salipresse, minestra de prugnoli stufati, schinal secco con aceto rosato, & sapor bianco di Amandole.

Fritto

Gielo di color di ambra in bocconi, alligosti ripieni, Carpioni Carpionati rifritti & caldi con sugo di melangoli & pepe, pisciolini con salsa uerde, mele

zane di Genoua & oliue.

Frutte

Torte di spinaci, melarose, Ostreghe in bragia, car ciofi, nocchie abbruscate, & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di Cicoria bianca, spinaci alla fiorentina, pasticci di tartufi, mandole monde con zuccaro, & finocchio.

LVNE A DI XXIX.

Antipasti

Fichi, & noci, insalata di oua di ferole, fiori & capperetti, Lampredozze in graticola coperte di salsa reale, cefali marinati & pasticcietti di Tarta rughe alla francese.

Allesso

Pancia di Tonno, polpi alla pollaccha, menestra di pisselli alla fiammenga, anguilla salata, & sauor di noci.

Fritto

Granchi ripieni, fasioli riconci, cefalotti, calama ri, tellini con le suppe, limoni trinciati & oliue.

Frutte

Melangoli ripieni di zibibi stufati, mandole mon de con zuccaro noci monde con uino rosso, palmetti & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di lattuga, & mescolanza, radicette tenerine, pasticci di prugnuoli, cardi, nocciole ab bruscate, & finocchio.

MARTEDI A DI XXX.

Antipasti

Vua passera, frittelle di pomi amare, pasticci di fegati & latte di pesce, triglie in graticola.

Allesso

Laccie & tinche, pottaggi di tartarughe minestra di lenticchie tarantello & sauor di noci.

Fritto

Finocchi bianchi stufati fritture di cauiale, lumache con salsa uerde, gamberetti di mare, tinche, limoni trinciati & oliue.

Frutte

Carciofi, melarose, castagne secche abbruscate, pistacchi & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di rape, bottarga trinciata con sugo di Melangoli & pepe, pasticci di fegati di ranocchie, carciofi come tartufi, & finocchio.

MERCORDI A DI XXXI.

Antipasti

Gengauro uerde confetto, frittelle di Monache, insalata di lattuga, menta fiori & capperini, cippollette malige, Ombrina salpamentata, tonno in Graticola coperta di pepere, & oliue

Allesso

Trotte sampresse & Tinche, morona in pottaggio alla fiorentina minestre di mirute, schiene di Aringhe, sauor di noci.

Fritto

Tocchetto di Anguille, Linguate, Calamaretti di latte, Gamberelli, caperata, & limoni trinciati.

Frutte

Carciofi, mandole uerdi, pistacchi, & finocchio

Collatione per la sera

Insalata di uoua di ferule, barbe di petrosemolo stufate, tocchetto di pastinache, cardi, & fenocchio.

CONVITO ALLA FRANCESE del mese di Marzo per li giorni di Magro.

Seruitio di credenza posto in tauola.

I Stiacciatine con poluere di Ramerino, olio pepe & sale, Morseletti di Napoli, Gengiauo uerde confetto prune damaschine stufate, insalata di grumi di lattuca menta fiorentina, fiori & capparini, bottarghe trinciate, tartarette di mangiar bianco fredde, ombrina salpamentata, trotte marrinate, & frittelle di monache.

Antipasti di cucina

Latte & fegato di Storione stufato, crostate di dattili, pome, pignolli & zibibi lamprede alla portughese, pasticci di prugnuoli porcellette in graticola coperte di peuerone, linguatte marinate di Agresto & petrosemolo, calde, torta di Anguille, Carpioni Carpionati Tōno inginestrata, et piselli alla fiāmēga.

Allesso

Anguilla grossa in pasticcio alla francese, testa di Storione coperta di mangiar bianco semplice con granella di melagrane forte disopra, laccie di fiume lattonate coperte di herbette & fiori con sauor di noci, trotte salipresе con aceto rosato & pepe, miraustо di pancia di Storione, lampredozze coperte di ginestrata torte di gambari, riso maritato, gielo di color di ambra in boccone & pasticci de tartarughe alla francese.

Fritto

Aligoste ripiene, Rombi & linguatte con fette di cedro con fette conditi di budelorbi & pesciolini con salsa uerde, calamaretti di latte & gambaretti con limoni trinciati, anguilla arrosta con uua fresca, teste di dentali in gelatina schiauona, ostreghe alla tedesca, spinaci alla fiorentina, torte di prugnoli, et oliue.

Torterie

Vermicelli di ricotta di latte di Amandole, melangoli ripieni di prune damascene & zibibi, stufati, pasticci di pere cottogne, torte di spinaci, et melerose, frutte di Sardegna piene di pasta, marsapani pasticcetti di fegati di ranocchi, uisrole stufate con le suppe ostreghe in bragia, & melezane di Genoua.

Fruttarie.

Mandole monde, pignoli freschi con acqua rosa & zuccaro, noci monde con uino rosso & sale, carciofi, cardi, tartufi intieri asciutti con pepe & sale mandole uerdi, palmetti, pistacchi, & finocchio fiorentino abbrustcato.

Seruitio su il tapeto.

Saluietti con stecchi cime di saluia & fiori, tazze con granella di melagrane dolci, et forte insieme con zuccaro di sopra, & dui cocchiari per ciascuna tazza, di cialdoncini, tazze di zuccherini di monache, tazze di Coriandoli mocati, bicchieretti di uisiole in gelo di zuccaro, frutte in forma alla Tedescha, cresspelli alla fiorentina, finocchio confetto, & bichieretti di cottognata.

GIOVEDI A DI PRIMO D'APRILE.

Antipasti

Insalata amara, aglietti freschi, bottarga trinciata, torta di Cauiale, pasticcio di prugnuoli, granchi ripieni, & pesci marinati.

Allesso

Tinche nel tegame alla fiorentina, polpi alla poluccha, minestra di sparagi & anguilla salata.

Fritto

Tegamini di faua menata schiene di Aringhe, Anguilozze & pisciolini con salsa uerde, pastinache con sauor di noci con oglio, & oiue.

Frutte

Carciofi, melerose, nocciuole abbruscate, pistacchi & finocchio

Collatione per la sera

Insalata di mescolanze di frati, radici tenere, fagioli riconci tartufi stufati, oliue & finocchio.

Venerdi

VENERDI A DI II.

Antipasti

Zibibi stufati, fichi & noci, insalata di fiori & capparini, frittelle de pomi & fichi secchi, tinche riuerse, & morena alla pollaccha.

Allesso

Laccie di fiume lattinate, calamari in adobbo, minestra di Ceci rossi passata, cauiale, e saaor di noci,

Fritto

Spinaci alla fiorentina, zucche marine con salsa uerde, sparigi fritti con sugo di melangoli & pepe, fragolini, calamaretti di latte, & limoni trinciati.

Frutte

Torte de gambari, pere garauelle, carciofi al modo di tartufi castagne secche abbrusciate & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di fette di cedro condite con aceto rosato, cannella & zuccaro tocchetto di anguila, tartufi stufati & finocchio.

SABBATO A DI III.

Antipasti

Melangole dolci con zuccaro, insalata di sparigi, frittelle di Ramerino & saluia anguilla grossa arrosto, & linguattole con petrosemolo.

Adesso

Combina, potaggio di Maccheroni, minestra di ceci bianchi, tarantello & sauor bianco di amandole.

Fritto

Pastinache in tocchetto, funghi di Genoua con sapor de noci con aglio, telline cauate, anguillozze, latterini, & oliue.

Frutte

Pasticci di prugnoli, pere stufate, carciofi, & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di broccoli con sugo di melangoli & pepe, capperata, pasticci di carciofi, melerose & finocchio.

DOMENICA A DI IIII.

Antipasti

Vua passerina, frittelle di budelorbi, anguilla grossa, con una fresca, trotte in pasticcio freddo, & oliue.

Allesso

Pasticci di pancia di Storione alla francese, tonno, inginestrata, minestra di prugnoli, & cappari alessandrini.

Fritto

Gelatina di gambari, broccoli asciutti, Rombi con fette di Cedro, calamari & limoni trinciati.

Frutte

Dattali stufati, pere carauelle, carciofi, mandole verdi, pistacchi & finocchio secco.

Collatione per la sera

Insalata di Capperini con uua passera, ostreghe in bragia, carciofi & finocchio.

LVNEDI A DI V.

Antipasti

Noci, fichi, insalata di lattuca & mescolanza, cipolle malige prugnoli stufati in graticola, & pe[illegible] marinato.

Allesso

Laccie & tinche, gambari alla Tedesca, minestra di piselli schienale & sauor di noci.

Fritto

Broccoli asciutti con melangoli & pepe, telline cauate, tinche, gambarretti, & capperata.

Frutte

Carciofi mandole fresche, palmetti, pistacchi & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di finocchi marini, capperini & uua passa, pasticcio di Anguilla, uoua di ferole nel modo di Tartufi, mandole abbruscate & finocchio.

MARTEDI A DI VI.

Antipasti

Prune damascene stufate, insalata di sparagi, frittelle impignolate pasticci di prugnoli & ombrina salpamentata.

Allesso

Ombrine, spigole nel tegame alla fiorentina, minestra di lenticchie, pancia di salmone, & sauor bianco.

Fritto

Fascioli riconci, pisciolini con salsa uerde, cala-

maretti di latte, linguattole, limoni trinciati, & oli ue.

Frutte

Torte di spinaci, melerose, carciofi, noci mondate con uino rosso, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferole con uua passe[illegible], [illegible]chetto di anguille, ostreghe in bragia, mandole monde, & finnocchio.

MERCODI ADI VII.

Antipasti.

Zibibi stufati, insalata di fiori di Ramerino, scalognette fresche, lampredozze coperte di salsa uerde, tonno in graticola & trotte marinate.

Allesso

Testa di ombrina, Miraustro di Maccherelli, minestra di ceci bianchi, tarantello, & sauor bianco.

Fritto

Spinaci funghi di Genoua con sauor di noci, fragolini, gamberetti, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di riso, pere stufate, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di lattuca & mescolanza, radicette tenere, tocchetto di budelorbi, pasticci di dattili, mandole monde & finocchio.

GIOVEDI ADI [illegible] II

Antipasti.

Stiacciatine nella padella con olio uergine & di

sopra pepe & sale, melangoli dolci con zucchero, insalata di mescolanza et fiori, cipollette Malige frittelle di ferole, & cefali in graticola.

Allesso

Teniche grosse, tocchetto di pisciolini, minestra de [illegible], cauiale & sauor di noci.

Fritto

Pastinache con sauor di noci, budelorbi, frittura, & oliue.

Frutte

Crespelli alla fiorentina, melerose, carciofi, palmetti, & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di alegretti & fiori & capperini, finocchi bianchi stufati, pasticci di barbe di petrosemolo, mandole abbruscate & finocchio.

VENERDI A DI IX.

Antipasti.

Datili stufati schiacciatine con poluere di ramerino, finocchio & pepe, insalata di menta fiorentina & fiori, & scalognettti freschi frittelle amare con uua passera, prugnuoli nel tegame alla fiorentina, & pasticcio di ombrina freddo.

Allesso

Laccie lattinate, polpe in adobbo alla pollaccha, minestra di finocchio bianco, schiene di Aringhe, & sauor de noci.

Fritto

Tegamini di faua rosolata con alige, frittura di

triglie, telline cauate, calamaretti di latte, & oliue.

Frutte

Torte di gambari, pasticcio di prugnuoli, carciofi, pistacchi & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata de fiori di bugolosa & borragine, prugnoli con pan onto trotta in pasticcio freddo, pignoli con zuccaro, & finocchio.

SABBATO A DI X.

Antipasti.

Vua passa, melangoli dolci insalata di cappari con uua passera, frittelle di monache, triglie in Graticola, & pesce marinato.

Alesso

Anguilla grossa di marta con cauoletti uerdi, pancia di tonno in adobbo, menestra di ceci rossi passati cauiale & sauor di noci con aglio.

Fritto

Fascioli riconci, marinata con salsa uerde, sparigi fritti con sugo di Melangoli, pepe, tinche & oliue.

Frutte

Carciofi, amandolini, palmetti, pistacchi, & finocchio. Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferole, pasticcio di anguille Carciofi nel modo di tartufi, nocciole abbruscate & finocchio.

DOMENICA A DI XI

Antipasti.

Gengiauo uerde confetto, ostreghe alla tedesca

Crostate di latte & fegato di storione in graticola, & oliue. Allesso

Testa di tonno, palamide inginestrata, minestra de prugnoli cappari Alessandrini; sauor bianco di amandole.

Fritto

Gelatina schiauona fette di storione con fette di cedro, ghiozzi & pesciolini con salsa uerde, linguattole & limoni trinciati.

Frutte

Pasticci di dattili, melerose, carciofi & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di cicoria bianca, trotte marinate calde, carciofi come tartufi, noci monde con uino rosso & finocchio.

LVNEDI A DI XII.

Antipasti.

Zibibi stufati, insalata di frati, finocchi marini, frittelle de pomi porcellette in graticola, & trotte marinate.

Allesso

Laccie, pasticci di ombrina alla francese minestra di riso bottarga & sauor di nocci.

Fritto

Aragosti ripieni, barbe di petrosemolo stufate, orate, & fragolini, limoni trinciati & [illegible]erata.

Frutte

Torta di cauiale, ferole come tartufi, carciofi, mandole abbruscate, & finocchio.

Collatione per la sera

Insalata di carote biãche, tocchetto di pesciolini, tartufi stufati, pistacchi & finocchio.

MARTEDI A DI XIII.

Antipasti

Fichi & noci, frittelle di pesci ignudi, insalata di lattuga & mescolanza cipolle malige, crostata di gambari, & sarde in graticola.

Allesso

Pancia di tonno, code di luccio marinate calde in minestra di minuti, cauiale sauor bianco.

Fritto

Broccoli asciutti, schiene di Aringhe, funghi dissalati con sauor di noci, zucca marinata, budelori & oliue.

Frutte.

Carciofi, melerose, mandole con zuccaro, castagne secche abbruscate & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di finocchi marini, fette di cedro condite, pasticcio di prugnoli, nocchie abbruscate & finocchio.

MERCORDI A DI XIIII.

Antipasti

Zibibi stufati, insalata di radicchi, sc[illegible]gnetti freschi, frittelle di Ramerino & salu[illegible] ro[illegible]bi marinati con agresto & petrosemolo caldi, [illegible] [illegible]stata di anguille.

Allesso

Testa di Ombrina coperta di ginestrata, cefali, minestra di prugnuoli, cappari Alessandrini, & sauor di noci.

Fritto

Gelatina di gambari, pastinache in tocchetto, fragolini, Calamari, Lumache con salsa uerde, & oliue.

Frutte

Crespelli alla Fiorentina, carciofi come tartufi, pignuoli con zuccaro pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera,

Insalata di Cicoria bianca, & capperini, pasticci di fegato di ranocchi, pere stufate, noci monde con uino rosso, & finocchio.

GIOVEDI ADI XV.

Antipasti.

Vua passera, insalata di fiori di Ramerino, bottarga trinciata, prugnoli con pan unto, Anguilla grossa arrosta, & Cefali in graticola.

Allesso

Ombrina, pasticci di Tartarughe alla Francese, minestra di faua infranta, alice, & sauor bianco.

Fritto

Spinaci linguattole, gambarelli, lattarini, telline caua[illegible], limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di spinaci, melerose, carciofi, pignuoli, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata fratesca, radicette tenerine, Budelorbi in tocchetto, tartufi stufati, & finocchio.

VENERDI ADI XVI.

Antipasti.

Dattili stufati, insalata amara con fiori, & [illegible] passera, bottarga trinciata, frittelle di monache, Tonno in graticola, & Cefali marinati.

Alesso

Trotte marinate, tinche nel tegame alla Fiorentina, minestra di lenticchie pancia di Salmone, & sauor di noci.

Fritto

Tocchetto di Anguille, granchi ripieni, funghi con sauor di noci, latterini con salsa uerde, tinche, [illegible] moni trinciati, & oliue.

Frutte

Vermicelli di ricotta di latte di Amandole, Melangoli ripieni, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferole, capperata, spinaci, gelatina schiauona, mandole abbrusciate, & finocchio.

SABBATO ADI XVII.

Antipasti.

Vua passerina, insalata di sparigi, capper[illegible]a, frittelle gonfie in graticola, & pasticcio di [illegible]mbrina freddo

Alesso

Spigola, code de Luccio salipresé, pottaggio di

Maccherelli, mineſtra di ceci bianchi, pancia di Salmone, & ſauor di noci.

Fritto

Faſcioli riconci, ſparigi fritti, lumache con ſalſa uerde, granchi ripieni, tinche, & oliue.

Frutte

Carcioſi, mandole freſche, palmetti, piſtacchi, & finocchio.

DOMENICA nell'Oliua adi XVIII.

Antipaſti.

Schiacciatine di fior di ſambuco, melangoli dolci con zuccaro, prugnuoli ſtufati, Lamprede col ſuo ſapbbo, paſticcio di trotta freddo, & capperini.

Alleſſo

Pancia di Storione, miraußto di Maccherelli, mineſtra di uoua, & latte di Storione, capperi Aleſſandrini, & ſauor di Amandole.

Fritto

Gelatina di gambari, mer luccio alla Tedeſca, Rombi, calamari, gamberetti, fette di Cedro condito, & oliue.

Frutte

Torte di dattili, & pomi, pere carauelle, carcioſi, [illegible]ſi, mandolini, & finocchio uerde.

Collatione per la ſera.

Inſalata franceſca, radicchi teneri, Ombrina ſalſamenta, uoua di ferole, come tartuſi, mandole abbruſciate, & finocchio.

LVNEDI ADI XIX.

Antipasti.

Noci, & fichi, insalata di radicchi, scalognetti freschi, crostate di prugnoli, Anguilla arrosta, pesce marinato, & capperata.

Allesso

Pancia di Tonno, calamari in pottaggio, minestra di sparagi, cauiale, & sauor bianco.

Fritto

Spinaci, pottaggio di Tartarughe, linguattole, Budelorbi, Latterini, salsa uerde, & oliue.

Frutte

Vermicelli di buturo di latte di Amandole, pasticci di melerose, carciofi, scafi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di Capperini, uua passa, pesci nudi in tocchetto, barbe di petrosemolo stufati, cardi come tartufi, & finocchio.

MARTEDI ADI XX.

Antipasti.

Prune damascene stufate, insalata di lattuca, & mescolanza con fiori, cipolle malige, frittelle di pomi, cefali in graticola, & code di luccio marinate con aglio.

Allesso

Laccie, & tinche, pottaggio di Anguille, minestra di piselli, pancia di Salmore, & sauor di noci.

Fritto

Fascioli riconci, pastinache con sauor di noci con

agli, ranocchi con salsa uerde, tinche, & oliue.

Frutte

Frittelle di pesci nudi, pignuoli con zuccaro, noci monde con uin rosso, mandole abbruscate, et finocchi.

Collatione per la sera.

Insalata di Cicoria bianca, parigi stufati, pasticcio di dattili, mandole monde, pistacchi, & finocchio.

MERCORDI A DI XXI.

Antipasti.

Zibibi stufati, insalata di fiori di Buglossa, & borragine, frittelle di Monache, Lamprede alla Portughese, & torte marinate.

Allesso

Ombrina, miraustо di cefali, minestra di prugnoli, cappari Alessandrini, & sauor bianco di Amandole.

Fritto

Tegamini di faua insalata, schiere di Aringhe, calamaretti di latte, gambaretti, Telline cauate, limoni trinciati, & oliue.

Frutte

Torta di gambari, melerose, carciofi, pistacchi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di uoua di ferole, bottarga trinciata, pasticcio di Carciofi, mandole monde, noci abbruscate, & finocchio.

GIOVEDI ADI XXII.

Antipasti.

Dattili stufati, melangoli dolci con zuccaro schiacciatine con fiori di sambuco, insalata di menta, fiori & cappari, Storione in graticola, linguattole con petrosemolo, pasticcio di Tartarughe, & oliue.

Allesso

Laccie, Trotte salipresse, pancia di Tonno inginestrata, minestra di ceci bianchi, tarantello, & sauor di noci.

Fritto

Gelatina in bocconi, pasticci di fegati di ranocchi, ò di altri pesci, zucca marina con salsa uerde, rombi con fette di Cedro, & capperata.

Frutte

Torta di riso, pomi stufati, carciofi, mandole fresche, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di finocchi marini, uoua di ferole asciutte, pasticcio di prugnoli, carciofi cotti, pistacchi, & finocchio.

VENERDI A DI XXIII.

Antipasti.

Zibibi stufati, fichi, noci, insalata amara, insalata di fiori di Ramerino, aglietti freschi, boragine, frittelle di Monache fredde, pastinache in finocchetto, fascioli riconci, & trotte in pasticci fredde.

Allesso

Prugnuoli stufati, sparigi stufati, minestra di fi-

nocchio bianco, broccoli asciutti, Arenghe, pottaggio di Tartarughe, & gelatina schiauona.

Fritto

Spinaci alla Fiorentina, frittelle di uoua, di ferole, socchetto di pisciolini, sparigi fritti, fonghi di Genoua, con sauor di noci, & con aglio, Telline con le suppe, capperata, & oliue.

Frutte

Castagne secche cotte in uino con anici, guscie di faue ripiene fritte, carciofi, mandolini, scafi, & finocchio.

Collatione per la sera.

Insalata di capperini, menta, & fiori, pere cotogne stufate, carciofi come tartufi, & finocchio.

SABBATO SANTO A DI XXIIII.

Antipasti.

Fichi, & noci, insalata di fiori, & menta, & capperini, tinche riuerse, linguattole, & calamari in adobbo.

Allesso

Laccie lattinate, tocchetto di Anguille, mineſtra di riso, cauiale, & sapor di noci.

Fritto

Tinche, anguilozze, pisciolini, salsa uerde, telline con le suppe, & oliue.

Frutte

Carciofi, pignuoli con zuccaro, mandole abbrustate palmetti, & finocchio.

DOMENICA di Pasqua à dì XXV.

Antipasti.

Voua benedette, uoua nuse alla Romana, Agnello benedetto, testicoli dorati, capretto arrosto, & limone trinciato.

Allesso

Petto di Vitello, Capretto, piccioni, inginestrata, salami, minestra di brodetto, & salsa uerde.

Frutte

Torta inherbolata alla Fiorentina, pere stufate, carciosi, mandolini, & finocchio.

LVNEDI A DI XXVI.

Antipasti.

Animelle stufate, lingue di Vitella dorate, capretti di dietro, & limoni trinciati.

Allesso

Castrato, & capretto, pasticcio di Vitella battuta alla Francese, minestra di finocchio bianco, salami, & sauor bastardo.

Frutte

Torta bianca, ciambellette, melerose, carciosi, & finocchio.

MARTEDI A DI XXVII.

Antipasti.

Sommatá con pan unto, aceto rosato, & cannella, coppiette inuolte di Vitella stufate, lonza di Vitella, & oliue.

Allesso

Vitella, castrato, pollastri stufati, salami, mi-

Allesso

Capponi coperti di mangiar bianco semplice con cannella di Malagrane forti di sopra, spicchi di petto di Vitella, petti di capretto, inginestrata, budelle di Vitella ripiene alla Lombarda, Croce di trippa di Vitella alla Fiorentina, papari stufati alla Pollacca, salami, minestra di rauioletti di carne, & sauor bianco.

Arrosto

Gielo di color di ambra, pollastri alla Catalana, capponi con fette di Cedro, lingue di Vitella coperte di peuerone, polpe di Vitella alla Romana, capretti ripieni, pasticcio di Vitella alla Francese, lonza di Vitella, limoni trinciati, & oliue.

Torte, & frutti.

Latteroli in coppo, pasticcio di pere cotogne, melangole ripiene, frutte di Sardena ripiene, herbolatti alla Fiorentina, melarose, carciofi, & finocchio.

Seruitio su il Tapeto.

Saluietti stecchi, & fiori, cialdoncini, zambellette, cottognate, & uarie confettioni.

CENA PER IL DETTO mese, alla Francese.

Primo seruitio in Tauola.

Capi di latte, insalata di grumi di lattuca, fiori, & mescolanza radici tenerine, insalata di sparagi con una passera, capponi salpamentati, sommata in

fette con fiori di sopra, lonza di Vitella arrosta fred da trinciata con fette di limoni di sopra, lingue di Bue salate, tagliate in fette sottili, tartarette di pasta di Marzapane, & capperini.

Antipasti di Cucina.

Tomasella di fegato con rete di capretto, pasticci sfogliati di animelle, piccioni arrostiti alla Fiorentina conigli insalmonati, coppiette riuolte, lingue di Vitella dorate, schiera di Vitella, fette di Cedri, & oliue.

Allesso

Testicoli di capretto stufati alla Pollaccha, petti di Vitella in pottaggio alla Francese, piccioni stufati con piselli con le guscie di sopra, Mortadelle Ferrarese, torta di carne alla Fiorentina, pappardelle alla Romana, miraustо di lingue di Vitella, pasticcio di pollastri alla Francese.

Arrosto

Gelatina con polpe di Capponi, pollastri alla Catelana, annatrotti ripieni, pere in forma di carne di Vitella, teste di Vitella dorate, pasticcio impotta, spallette di Capretto ripiene alla Francese, herbolati alla Fiorentina, oliue, & capperata.

Torte, & frutti.

Pasticci di prugnuoli, frittelle di uoua, et cascio con fior di sambuco, torta gatta fura alla Genouese, cascio passo di gu[illegible]ume, scafi, carciofi, & finocchio.

Seruitio su il Tapeto.

Saluiette, stecchi, saluia, & fiori, schiuma di lat

te, cialdoncini pignuoli freschi con acqua rosa, & zuccaro, zuccherini di Monache, fulignati, uisciole in gelo di zuccaro, & cottognate.

SABBATO. à dì primo Maggio.

Antipasti.

Schiacciatine di buturo con fior di sambuco, pane indorato, uoua ripiene, & Lampredozze in graticola.

Allesso

Testa di Storione, tocchetto di pisciolini, minestra di faue fresche, capperi Alessandrini, & sauor bianco di Amandole.

Fritto

Frittate uerdi con fior di sambuco, uoua affrittellate con mostarda dolce, pisciolini con salsa uerde, calamaretti di latte, & limoni trinciati.

Frutte

Latteroli in coppo, cascio maiorchino, scafi, carciofi, & finocchio.

DOMENICA A DI II.

Antipasti.

Riccottine fresche, animelle stufate, testicoli di Capretto dorati, schiena di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso

Pancietta di Vitella ripiena alla Lombarda, Capretto, salsa uerde, minestra ingiostrata, & sauor cannellino.

Frutte

Torta bianca, ciambellette, carciofi, nocchie ab-

bruscate, palmetti, & finocchio.

LVNEDI ADI III.

Antipasti.

Ceruella dorate, pollastrini al modo di starnotti con salsa reale, Capretto, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, capponi, salami, minestra di rauioletti alla Lombarda, & sauor bianco.

Frutte

Pasticci di dattili, frutti di Sardena, carciofi, & finocchio.

MARTEDI A DI IIII.

Antipasti.

Fegati di Vitella impichiapotte alla Fiorentina, lingue di Vitella coperte di peuere, polpe alla Romana, & fette di Cedri condite.

Allesso

Testa di Vitella stufata, lachetta di piano, ouero castrato giouane, con carne salata, minestra di faue fresche, & salsa uerde.

Frutte

Cascio Parmigiano, scafi, carciofi, & finocchio.

MERCORDI A DI V.

Antipasti.

Sommata con pan unto, paperotti ripieni, schiena di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, piccioni stufati, salami, minestra di suppa dorata, & sapor di uerzure.

Frutte

Torta alla Bolognese, piselli asciutti, carciofi, & finocchio.

GIOVEDI A DI VI.

Antipasti.

Coratelle di Capretto alla Fiorentina coppiette riuolte stufate, rignonata di Vitella, & fette di Cedro.

Allesso

Castrato, capretto, pollastri stufati, salami, minestra di piselli, & salsa uerde.

Frutte

Pasticci di carciofi, cascio passo di guaime, scafi, & finocchio.

VENERDI ADI VII.

Antipasti.

Vermicelli di ricotta, fragole con zuccaro, frittelle di uoua, & cascio con fior di sambuco, oua inherbolate, & pesce marinato.

Allesso

Ombrina mirausto di Maccharelli, minestra di faue fresche bottarghe, & sauor bianco.

Fritto

Tocchetto di Anguille, frittata da frati, ranocchi, pesciolini, Anguille, ciriole, & oliue.

Frutte

Torta inherbolata, piselli asciutti, carciofi, & finocchio.

SABBATO A DI VIII.

Antipasti.

Ricotte rifatte, melangoli dolci, uoua maritate, Anguille arroste, & schiacciate infogliate.

Allesso

Laccie, pisciolini in Tocchetto, minestra di piselli, capperini, & sauor di noci.

Fritto

Spinaci alla Fiorentina, frittate con fior di sambuco, pasticci di Tartarughe, Lumache, ghiozzi con salsa uerde, & capperata.

Frutte

Pasticci di carciofi, cascio Parmegiano, scafi, pistacchi, & finocchio.

DOMENICA A DI IX.

Antipasti.

Ricottine fresche, animelle maritate, pollastri alla Catelana, Capretto arrosto, & limoni trinciati

Allesso.

Vitella, capretto, piccioni stufati con piselli con la guscia di sopra, & sauor di uerzure.

Frutte

Torta gatta fura, faue tenere asciutte, carciofi, & finocchio.

LVNEDI ADI X.

Antipasti.

Fiorita con zuccaro, crostate di animelle, pollastri alla Catelana.

Allesso

Vitella, capretto, polastri stufati, salami, minestre di pisolli, sauor di uerzure.

Frutte

Pere moscatelle, carciofi come tartufi, cascio parmigiano, fease & finocchio.

MARTEDI A DI XI.

Antipasti

Fecato fritto, testicoli di capretto dorati, & paperotti ripieni.

Allesso

Vitella, capretto, tocchetto di uitella alla fiorentina, salami, minestra di faue uerdi, & sauor di noci bastardo.

Frutte

Piselli asciutti con la guscia, carciofi cotti, pistacchi & finocchio.

VENERDI ADI XII.

Antipasti.

Animelle alla Tedesca, pollastrini nel modo di starnotti con salsa reale, lonza di uitella, & fette di cedro condito.

Allesso

Vitella, capponi, minestra di rauioletti frappati di uoua & cascio & fior di sambuco, & sauor biãco.

Frutte

Torta Bolognese, pere moscatelle, carciofi, & finocchio.

GIOVEDI A DI XIII.

Antipasti.

Pan dorato con rignoni di uitella, ripieni capeta, & limoni trinciati.

Allesso

Castrato, capretto, coratelle di capretto alla fiorentina, salami minestra di faue fresche, & sauor di noci bastardo.

Frutte

Cascio fresco, Marzolini, scafi, carciofi, mandolini & finocchio.

VENERDI A DI XIIII.

Antipasti

Fiorita con zuccaro, fragole, uoua in herbolate, triglie in graticola, & cefalo salpolmato.

Allesso

Testa di ombrina, anguilla grossa stufata, carabazzata di torsi di lattuca, bottarga trinciata, & sauor bianco.

Fritto

Latterini di latte, zucca marina con salsa uerde, frittate uerde con fior di sambuco, calamaretti di latte, & limoni trinciati.

Frutte

Herbolato alla fiorentina, pere moscatelle, carciofi, & finocchio.

SABBATO A DI XV.

Antipasti.

Ciriege, melangoli dolci con zuccaro, uoua tenere

anguilla grossa di fiume arrosto, & pesce marinato.

Allesso

Bellico di storione, pottaggio di calamari, minestra di piselli, cappari alleßandrini, sauor bianco.

Fritto

Tinche, anguille, cirole, ranocchie con agresto con aglio & lumache, con salsa uerde.

Frutte

Faua tenere asciutte, Cascio parmigiano, pere moscatelle, carciofi & finocchio.

DOMENICA A DI XVI.

Antipasti.

Ciriege, fragole con zuccaro, animelle maritate, crostate di piccioni, lonza di uitella, et fette di cedro.

Allesso

Vitella, capponi, salami, minestra in gregiatello, & sauor bianco.

Frutte

Torta bianca, pere moscatelle, piselli asciutti, carciofi cotti, & finocchio.

LVNEDI A DI XVII.

Antipasti

Torta di carne alla fiorentina, piccioni, arrosti, capretti, limoni trinciati & ciriegie.

Allesso

Castrato, capretto, papari, in forno, minestra di faue, salami & salsa uerde.

Frutte

Cascio fresco, marzolino, scafi, carciofi, & finocchio.

MARTEDI ADI XVIII.

Antipasti.

Fegato impicchiante, pasticci di ceruella alla francese, polpe alla Romana & ciriege.

Allesso

Vitella, capretto, testa di uitella stufata, salami minestra di carciofi & sauor di noci bastardo.

Frutte

Frutte di sardena, pappardelle alla Romana, carciofi cotti, pistacchi & finocchio.

MERCORDI A DI XIX.

Antipasti.

Pan dorato con rignone di Vitella, annatrotti ripieni, lonza di Vitella, oliue di spagna, & cirege.

Allesso

Pancia di uitella ripiena, pottaggio di polastri spezzati, salami minestra di carciofi & sauor bianco.

Frutte

Torta di piselli, pere moscatelle, amandole senza pelo, & finocchio.

GIOVEDI A DI XX.

Antipasti

Pasticci impotta, crostate di animelle, capretto, limoni trinciati, & ciriege.

Allesso

Castrato, capretto, testicciuole stufate, salami, minestra di faue, & salsa uerde.

Frutte

Piselli asciutti, carciofi cotti, pistacchi, et finocchio.

VENERDI A DI XXI.

Antipasti.

Ricotte rifatte, Arbriccochi, ciriege, uoua maritate, panonto con butiro crostate di latte, & fegato di pesce

Allesso

Laccie, testa di ombrina stufata nel modo della uitella, minestra di uitella, & sauor di noci.

Fritto

Pescie d'uoua ripiene, latterini di latte con salsa uerde, chiozzi, anguille, calamaretti di latte, limoni trinciati & ciriege.

Frutte

Herbolato alla fiorentina, cascio parmigiano, pere moscatelle carciofi & finocchio.

SABBATO A DI XXII.

Antipasti.

Fragole con zuccaro, ciriege, melangoli dolci, ramioli alla lombarda, uoua ripiene, & pesce marinato.

Allesso

Belliconi, storione, tonno, inginestrata, minestra di latte di amandole, capperi alessandrini, & sauor bianco.

Fritto

Cielo in bocconi, linguattole, uoua affrittellate, lumache, ranocchi salsa uerde con aglio, & oliue di spagna.

Frutte

Gatta fura alla Genouese pere moscatelle, Arbricocchi finocchio.

DOMENICA ADI XXIII.

Antipasti.

Ciriegi Arbrichocchi, sommata con pan unto, Mirausto, piccioni, capretto, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, capponi, salami, minestra di suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte

Pasticci di Arbricocchi, torta di ceragie pere moscatelle, pistacchi, & finocchio.

LVNEDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Moroni rossi con zuccaro, ciriege, animelle stufate, pasticci di capretto alla francese, lonza di uitella, & fette di cedro.

Allesso

Castrato & capretto, pollastri stufati, salami, minestra di faue uerde, & sauor di uerzuri

Frutte

Torta di pere moscatelle, cascio parmegiano, scafi freschi, & finocchio.

MARTEDI A DI XXV.

Antipasti.

Fragole con zuccaro, uisciole palombine, crostate di ceruella, coppiette riuolte, capretto, limoni trinciati.

Allesso

Vitella, capretto, testicciuole stufate alla fiorentina, Salami minestra di carabrazata di torsi di lat-

tuga, & sauor di noci bastardo.

Frutte

Frutte di Sardena, pere moscatelle, carciosi cotti, & finocchio.

MERCORDI A DI XXVI.

Antipasti.

Ricottine fresche, uisciole palombine, fegato impicchiorato, testicciuole dorate, lingue de uitelle ar roste, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, castrato, Mirausto di piccioni, salami, mi nestra di piselli, & sauor tannellino.

Frutte

Torta di Arbricchiochi, pere moscatelle, carciosi teneri, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXVII.

Antipasti.

Arbricocoli, uisiole palombine, piedi di uitella in adobbo.

Allesso

Seccaticcia, lingue di uitella in adobbo, salami, minestra inginestrata & sauor di noci.

Frutte

Frutte spogliate lingua di uitella in adobbo, salami, minestra inginestrata, & sauor di noci.

VENERDI A DI XXVIII.

Antipasti.

Capi di latte, melangoli dolci con zuccaro, schiacciatine spogliate alla fiorentina, frittelle di uoua & cascio, zucca ripiena & ombrina salpamentata.

Allesso

Cefali, pisciolini in tocchetto, minestra di zucca maritata, bottarga & sauor di noci.

Fritto

Gelatina in bocconi, zucca fritta, & ranocchi in agrestata, anguilla, ciriolo, pisciolini, gh[illegible]zi, & limoni trinciati.

Frutte

Herbolatti alla fiorentina, pere moscatelle, arbricocchi in uin bianco, & finocchio.

SABBATO A DI XXIX.

Antipasti.

Fiorita con zuccaro, fragole, ciriege, frittelli de monache, rauioli uerdi ignudi, anguilla grossa arrosta, & uisciole palombine.

Allesso

Bellico di storione, pancia di tonno inginestrata, minestra di piselli, cappari Alessandrini, & sauor bianco.

Fritto

Pesci d'uoua ripiene, uoua affrittellate, lumache con salsa uerde, calamari di latte, gāberi[illegible]ti, et oliue.

Grutte

Piselli asciutti, cascio fresco marzolino, pere moscatelle, carciofi teneri & finocchio.

DOMENICA A DI XXX.

Antipasti

Visciole palombine, arbricocchi, leporotti con salsa reale, pasticci sfogliati di animelle, lonza di [illegible]

ta, & fette di cedro condite.

Allesso

Petti di uitella, seccaticcia, capponi, salami, minestra di carciofi, & sauor bianco.

Frutte

Torte di pere moscatelle, melangol ripieni, mandole fresche senza pelo, & finocchio.

LVNEDI A DI XXXI.

Antipasti.

Capi di latte, fragole, fegati intieri di capretto riuolti nelle rete loro, pulcinelli con aceto rosato, capretto, ceregie & limoni.

Allesso

Castrato, capretto, testa di uitella stufata, salami minestre carabazzate alla spagnuola, & salsa uerde.

Frutte

Pasticci di carciofi, cascio fresco sardinale, scafi teneri, ar bricocchi in bianco, & finocchio.

CONVITO DI MAGGIO PER LA sera alla francese.

COLLATIONE PER LA MATTINA posto in tauola.

Biscotti pisani, mostacciuoli di Napoli, fragole con zuccaro, ceregie corgnoline, sommata con pane unto, fegati impicchiante, crostate di occhi, orecchie & ceruella di capretto, mortadelle Feraresi tagliate in fette, & tartarette di mangiar bianco freddi.

CENA

Primo seruitio posto in tauola.

Capi di latte, insalàta di grumi di lattuga, mescolanza di frutti & fiori, radicetta tenere, insalata di capperoni con uua passera, fette di cedro condite, sommata in fette con fiori capponi in pastici freddi, gelatina con orecchie di capretto, e presciutto sfilato.

Antipasti

Ceruella di uitella maritate alla fiorentina, coratelle di polli stufate, piccioni arrosto, uisciole palombine, torta di carne alla fiorentina, pollanche infagianate con salsa dipago, conigli coperti di salsa reale, coppiette riuolte stufate, polpe alla Romana & limoni trinciati.

Allesso

Capponi coperti di annolini, pasticcio di capretto alla francese testicciuole stufate alla fiorentina, Miraùsto di piccioni, lingue di uitella in adobbo, Tocchetto di capretto alla fiorentina, salami di piu sorte & suppa doràta.

Arrosto

Gielo in forma di piu colori, pulcinelli con aceto rosato, piccioni in coppo alla fiorentina, paperi ripieni, capponi con fette di cedro, capretti ripieni con salsa uerde, lonza di uitella, oliue bolognese, limoni trinciati, & torta di riso.

Fruttarie

Vermicelli di buturo, frutte di Sardena ripiene pasticci di dattali & zibibi, herbolati alla fiorenti-

ta, cascio fresco marzolino pere moscatelle, carciofi cotti con aceto pepe & finocchio.

SV IL TAPETO SI OSSERVI

L'ordine del conuito d'Aprile.

MARTEDI A DI I. DI GIVGNO

Antipasti.

Cirege corgnolune Arbricocchi, torta di carne, co stelle di capretto alla fiorentina, papari ripieni con sauor di uisciole.

Allesso

Petti di uitella, seccaticcia, piccioni stufati con pisselli con la aguscia disopra, salami, minestra di zucca maritata, & sauor di noce.

Frutte

Pasticci di dattali et zibibi, cascio fresco marzolino, pere ghiacciole, carciofi cotti & finocchio.

MERCORDI A DI II.

Antipasti

Capi di latte, uisciole palombine, sommata con pan unto, crostate di animelle, spallette di capretto ripiene & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, pasticcio di seccaticcia alla francese, salami, minestra di carciofi, & sauor di noci.

Frutte

Torte di zucche, pere moscatelle, mandole fresche & finocchio.

GIOVEDI ADI III.

Antipasti.

Frazole moroni cō zuccaro, brasciole di uitella con

agresta, pollastri alla catelana, polpe alla Romana, & uisciole palombine.

Allesso

Seccassiccia, testa di uitella, budella ripiene di Lombardia, salami, minestra ingiongiarello, & sa-uor di noci con aglio.

Frutte.

Pasticci di carciofi, cascio parmigiano, pere ghiacciole, & finocchio.

VENERDI A DI IIII.

Antipasti

Fiorita, Arbricocchi, ciriegie corgnaline, insalata di fiori di cicoria pan dorato, zucca ripiena, anguilla arrosta, & uisciole Palombrine.

Allesso

Tinche nel tegame alla fiorentina, tocchetto di anguilla, minestra di piselli & bottarga.

Fritto

Zucca con agresto, frittate fratesche, ranocchi, calamaretti, & oliue.

Frutte

Herbolati, pere moscatelle, carciofi nel modo di tartufi, & finocchio.

SABBATO A DI V

Antipasti.

Capi di latte, melangoli dolci, uoua ripiene, pesce marinato, anguilla arrosta, & uisciole palombine.

Alesso

Testa di storione stufato, pisciolini in tocchetto,

Umbrina salpamentata & sauor bianco.

Fritto

Lumache con salsa uerde, calamari di latte, ranocchi ingineſtrata, ghiozzi & limoni trinciati.

Frutte

Pasticci di carciofi, caſcio marzolino, pere moscatelle carciofi teneri, & finocchio.

DOMENICA A DI SEI di Giugno.

Antipaſti.

Melangoli mondi con zuccaro, croſtate di animelle, polanche al modo di faſciani paſticci di uitella groſſi con perſciutto.

Alleſſo

Galline, piccioni con piſelli & ſommato, ſeccaticcia, capretto nel tegame ſalſa di mãdole, e finocchio.

Frutte

Croſtate di uiſciole, caſcio marzolino, pere moſcatelle, & finocchio.

LVNEDI A DI VII.

Antipaſti.

Capi di latte, uiſciole; perſciutto cotto con moſto cotto in padella, porchetta arroſta, tortore, e capreto.

Alleſſo

Papari cotti nel forno, caſtrato, pancia di ſeccaticcia ſalipreſa, mineſtra di cocozza con agreſta, ſalſa uerde.

Frutte

Croſtate de pere, mandole ſchiacciate, prouature freſche, armbricocole cotte in zuccaro con finocchio.

MARTEDI A DI VIII.

Antipasti

Prune, ciriege corgnaline, arbricocchi, animelle stufate, lingue di uitella dorate, polpe alla Romana & uisciole.

Allesso

Lacecbotta di castrato alla fiorentina, pasticcio di seccaticcia alla francese, salami & salsa uerde.

Frutte

Riso maritato, pere stufate, mandole & finocchio.

MERCORDI A DI IX.

Antipasti.

Fiorita, fragole, prune, panunto con la gota di porco, aceto rosato & cannella, pollastri alla catelana, schiena di uitella & fetta di cedro.

Allesso

Vitella capponi, salami minestra de rauioli di herba, & sauor bianco.

Frutte

Torta bolognese, pere ghiacciuole, arbricocchi mondi in uin bianco, finocchio.

GIOVEDI A DI X.

Antipasti.

Prune, uisciole palombine, pasticci di granelli di agnello, torta di carne, spalla di castrato ripiena, & oliue bolognese.

Allesso

Pancia di uitella ripiena, miraustro di piccioni, salami, minestra inginestrata, & sauor bianco.

Frutte

Dattili stufati cascio marzolino, pere ghiacciuole, mandole schiacciate, & finocchio.

VENERDI A DI XI

Antipasti

Capi di latte, melangoli dolci, pruni, frittelle di uoua & di cascio zucche ripiene, & storione in graticola.

Allesso

Testa di ombrina, anguilla stufata, minestra di lattuca, bottarga, & sauor bianco.

Fritto

Piselli uerdi riconci, zucca con agresto uoua afrittellate, ghiozzi anguille & uisciole.

Frutte

Vermicelli di buturo, torta di zucca, pere moscatelle, carciofi come tartufi, & finocchio.

SABBATO A DI XII.

Antipasti.

Zibibi stufati, prune, insalata di fiori, pan dorato, uoua inherbolate, anguille, arroste & uisciole.

Allesso

Spigola nel tegame alla fiorentina, tocchetto di fegati di ranocchi minestra di zucca battuta con cipolle & bottarga.

Fritto

Spinaci alla fiorentina, pesci di uoua ripieni, latterini, ranocchi con agresto con aglio, & capperata.

Frutte

Piselli asciutti, pere stufate, mandole schiacciate & finocchio.

DOMENICA ADI XIII.

Antipasti.

Latteroli freddi con zuccaro di sopra, prune uisciole palombine; pulcinelli al modo di starnotti con salsa reale, testicciole di capretto dorate, schiena di uitella, & fette di cedro.

Allesso

Vitella seccaticcia, capponi, salami, minestra di carciofi, & sauor bianco.

Frutte

Torta di pere moscatelle, pasticci di Arbricocchi, mandole schiacciate & finocchi.

LVNEDI A DI XIIII.

Antipasti.

Fragole con zuccaro Arbriccochi, fegato impreuchiante, lingue di uitella dorate, capretto, uisciole, & limoni trinciati. Allesso

Vitella camporeccia, capretto, annatrotti, stufati, salami, sauor bianco.

Pere ghiacciuole frutte cascio parmigiano torta alla bolognese & finocchio.

MARTEDI A DI XV.

Antipasti.

Prune, moroni con zuccaro, frittate di ceruella, annatrotti coperti di uisciole stufate, polpe alla romana & uisciole. Allesso

Vitella camporeccia, castrato, trippe alla fiorentina, pasticci di seccaticcia alla francese salami, & sauor di noci bastardo.

Frutte

Pasticci di carciofi, arbrichocchi, mandole schiacciate, pistacchi, & finocchio.

MERCORDI A DI XVI.

Antipasti.

Ricottine fresche, uisciole palombine, arbrichiocchi, rondini con pan unto, crostate di animelle, capretto intiero ripieno, & sauor di uisciole.

Allesso

Vitella camporeccia, seccaticcia salipresa, capponi, salami, minestra di carabazzata, et sauor biaco.

Frutte

Suppe di uisciole stufate, torta Bolognese, pere ghiacciuole, mandole schiacciate, & finocchio.

GIOVEDI A DI XVII.

Antipasti.

Fragole, moroni, prune, pasticci di passerotti, brasciole di Vitella con agresto con aglio, schienali di Vitella, uisciole, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella camporeccia, lacchetta di castrato alla Fiorentina, pollastri spezzati, salami, minestra di faue, & salsa uerde.

Frutte

Frutte di Sardena ripiene, cascio Parmigiano, pere moscatelle, arbrichiocchi, & finocchio.

VENERDI A DI XVIII.

Antipasti.

Fiorita, melangoli dolci con zuccaro, uisciole pa

lombine, zucca ripiena, anguilla arrosta, & Cesali in graticola.

Allesso

Testa di Ombrina, mirausto di Maccarelli, minestra di latte, & fegato di Ombrina, bottarga, & sauor bianco.

Fritto

Zucca marinata, zucca fritta con agresto, tocchetto di anguilla, ranocchi, lumache, & salsa uerde.

Frutte

Torta di Cipolline mal'ge, carciofi cotti, mandole schiacciate, pistacchi, & finocchio.

SABBATO A DI XIX.

Antipasti.

Vermicelli di ricotta, prune, arbricocchi, insalata di fiori di Cicoria, uoua maritate, rauioli alla Lombarda, & pesce marinato.

Allesso

Cefali, pasticci di Ombrina alla Francese, mirausto di zucca maritata, capperi Alessandrini, sauor bianco.

Fritto

Tocchetto di anguille, frittate uerdi, uoua affrittellate con sauor di uisciole, anguille, ciriole, calamaretti di latte, uisciole palombine, & limoni trinciati.

Frutte

Torte Bolognese, pere ghiacciuole, carciofi, come artusi, pistacchi, & finocchi.

DOMENICA A DI XX.

Antipasti.

Prune uisciole palombine, ceruella dorate, piccioni arrosto, lonza di Vitella limoni trinciati.

Allesso

Vitella seccaticcia, capponi, salami, minestra di anolini, & sauor persicino.

Frutte

Torta di zucche, pere moscatelle, ar........, mandole schiacciate, & finocchio.

LVNEDI A DI XXI.

Antipasti.

Ciriege Corgnaline, prune, frittelle di ceruella, pollastri alla Catelana, polpe alla Romana, & uisciole palombine.

Allesso

Vitella Camporeccia, castrato, piccioni stufati con piselli, salami, & sauor di uerzure.

Frutte

Pasticci di arbricocchi, cascio fresco Marzolino, pere ghiacciuole, mandole, schiacciate, & finocchio.

MARTEDI A DI XXII.

Antipasti.

Prune, arbricocchi, coppiette riuolte, lingue di uitella coperte di peuere, schiena di uitella, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, uaccina salipresa, testicciuole stufate, salami, minestra di zucche alla fiorentina, & sauor di noci.

Frutte

Cascio Parmigiano, pere moscatelle, carciofi cotti, & finocchio.

MERCORDI A DI XXIII. Vigilia.

Antipasti.

Fiorita, Melangoli dolci, zibibi stufati, insalata di fiori, rauioli ignudi, linguattole fritte con petrosemolo, & agresto marinata, calde Anguilla grossa di fiume arrosta, & uisciole palombine.

Allesso

Spigole nel tegame alla Fiorentina, Tocchetto di pisciolini, minestra di zucche battute, & capperata.

Fritto

Latterini, ghiozzi, ranocchi, salsa uerde, calamaretti di latte, gambaretti, & fette di Cedro.

Frutte

Piselli asciutti, pasticci di pere moscatelle, arbricocchi, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Capi di latte, uisciole palombine, fichi sanpieri, pulcinelli con aceto rosato, crostata di piccioni, schiene di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso

Vitella, capponi, pasticci di Bue alla Francese, salami, minestra di Annolini, & sauor bianco.

Frutte

Zuppe di uisciole stufate, torta Bolognese, pere ghiacciuole, mandole schiacciate, finocchio, & ceci uerdi.

VENERDI A DI XXIV.

Antipasti.

Prune, ciriege, arbricocchi, uoua ripiene, Storione in graticola, pesce marinato, & uisciole.

Allesso

Ombrina, pottaggio di Tartarughe, minestra di ceci uerdi, bottarga, & sauor bianco.

Fritto

Piselli asciutti, frittate fratesche, zucca, ranocchi, pisciolini, & salsa uerde.

Frutte

Pasticci di arbricocchi, cascio Parmigiano, pere Francese, arbricocchi, & finocchio.

SABBATO A DI XXVI.

Antipasti.

Fichi sanpieri, fragole, prune, insalata di fior di Cicoria, frittelle tonde di uoua, & cascio, rauioli alla Lombarda, & cefali in graticola.

Allesso

Tinche, laccie, anguille in tocchetto, minestra di zucca maritata, cappari, & sauor di noci.

Fritto

Piselli, frittate uerdi, pasticci di fegati di ranocchi, zucca con agresto, anguille, ciriole, & uisciole.

Frutte

Herbolati alla Fiorentina, carciofi cotti, mandole schiacciate, pignuoli, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVII.

Antipasti.

Prune arbricocchi, leporotti con salsa di uisciole, pasticci di animelle, polpe alla Romana, & fette di Cedro.

Allesso

Vitella, uaccina, pollastri stufati con piselli, salami, & sauor di [illegible].

Frutte

Torta di zucche, pere Francese, mandole schiacciate, & pistacchi, & finocchio.

IL LUNEDI A DI XXVIII. Vigilia.

Antipasti.

Fiorita, prune, uisciole palombine, pan dorato, zucca ripiena, anguilla arrosto, & marasche.

Allesso

Pancia di Storione, tinche nel tegame alla Fiorentina, minestra di piselli riconci, bottarga, & sauor bianco.

Fritto

Zucca maritata, pesci d'uoua ripieni, anguille ciriole, pasticci di Tartarughe, calamaretti di latte & oliue di Spagna.

Frutte

Torta alla Bolognese, pere moscatelline, mandol schiacciate, & finocchio.

MARTEDI A DI XXIX.

Antipasti.

Fichi sanpieri, prune, arbricocchi, tartare di latte, conigli in salmonca lonza di uitella, uisciole.

Allesso

Vitella, uaccina salipresa, piccioni stufati con

Ceci uerdi alla Fiorentina, salami, & sauor di uerzure.

Frutte

Frutte di Sardena, melangole ripiene, cascio fresco, marzolino, pere Francese, mandole, & finocchio.

MERCORDI A DI XXX.

Antipasti.

Prune arbricocchi, fegato fritto di Vitella, crostate di piccioni, annatrotti ripieni, limoni trinciati, & uisciole.

Allesso

Vitella, uaccina, salipresa, capponi, salami, minestra inginestrata, & sauor bianco.

Frutte

Gatta fura alla Genouese, pere stufate, carciofi cotti, mandole schiacciate, & finocchio.

CONVITO DI GIVGNO PER la sera, alla Francese.

Collatione per la mattina posta in tauola.

Ciambellette tonde, melangole dolci con zuccaro, uisciole palombine, salciccioni Bolognesi trinciati, capponi freddi, coratelle di capretto alla fiorentina, cascio Marzolino, pere ghiacciuole, & finocchio.

CENA.

Primo seruitio posto in Tauola.

Fiorita, prune damascene, tartarette di mangiar bianco fredde, insalata di fiori, menta, & capperini,

insalata di piedi di Capretto, lingue di Bue salate in fette sottili, pasticci di Vitella camporeccia freddi trinciata con fette di limoni di sopra.

Antipasti.

Rondoni con pan unto, animelle maritate alla fiorentina, leporotti arrosti con sauor di uisciole, pollastri alla Catelana, crostate di coratelle di polli, uisciole palombine, pasticci di passerotti, & torta di uisciole.

Allesso

Piccioni stufati alla fiorentina con sauor di uerzure, teste di Capretto stufate, mirausto di piccioni, pancetta di Vitella ripiena, cotta nel forno alla fiorentina, pasticci di seccaticcia alla Francese, budella di Vitella ripiene alla Lombarda, salami di piu sorte, & bianco mangiare alla Catelana.

Arrosto

Gelatina con polpe di capponi coperta di ginestrata, pasticci di pollastri alla Francese, conigli in salmonea, piedi di Vitella dorati, brasciole con agresto con baselico, Capretti ripieni con salsa uerde, schiena di Vitella, uisciole, & oliue.

Torte, & frutte

Pasticci di arbricocchi, uermicelli di butiro, torte di piselli, pere francese, carciofi cotti, mandole schiacciate, pistacchi freschi, & finocchio.

Seruitio su il Tapeto.

Saluiette, stecchi, saluia, & fiori, latteroli in coppo freddi con i cocchiari, uisciole stufate fredde,

tarta-

Tartarette di capi di latte, Cialdoncini, ciambelletti, zuccherini, & gioncate.

CONVITO PER LA SERA PER Venere ò Sabbato per il detto mese.

Collatione per la mattina posta in Tauola.

Biscotti Pisani, schiacciatine con butiro con zuccaro, fichi sanpieri, prune damascene, arbricocchi, ciriege Cargnoline, bottarga trinciale, pasticci di fegati, & latte di pesce, ombrina salpamentata, Carpioni carpionati, cascio Marzolino fresco, pere moscatelloni, & finocchio.

CENA.

Primo seruir posto in Tauola.

Capi di latte, insalata di lattuga, menta & fiori, radicette tenerine, insalata di Cappari, & uua passa, trotte marinate, pasticci di Tonno freddi, gelatina di Anguille, Storione secco in graticola con aceto rosato, schiene di Aringhe con sugo di Melangoli, & capperata.

Antipasti.

Pan dorato, uoua ripiene inberbolate, anguilla grossa di fiume arrosta, uisciole palombine, Lampre dozze in graticola coperte di salsa reale, crostate di dattili, zibibi, & pignuoli, Storione in graticola. pasticci di pancia di Tonno alla francese, & tartare di latte.

Alleßo.

Teste di Storione stufate nel medesimo modo della testa di Vitella, Bellico di Storione in pottaggio reale, ombrina coperta di herbette, & fiori con sapuor bianco di Ammandole, trutte salipreße con aceto, & pepe, pasticci di anguilla grossa alla francese, torta di caviale, & mangiar bianco alla Catelana.

Fritto.

Gelatina di gambari, pesci d'uoua ripieni, ghiozzi con pisciolini, & salsa uerde, anguille ciriole, gambaretti di mare, Aligosti ripieni, calamaretti di latte, ranocchi con agrestata uisciole, & oliue.

Torte, & frutte.

Schiacciatine in fogliate, uermicelli di buturo, frittelle di uoua, & cascio, torta di pere moscatelle, pasticci di arbricocchi, piselli asciutti, carciofi cotti, mandole schiacciate, & finocchio.

Seruitio su'l Tapeto.

Saluiette, stecchi, saluia, & fiori, cialdoncini con bicchieri di Tribiano in tauola, ciambelletti di uoua, & zuccaro zuccarini di Monache, pignuoli freschi con acqua rosa, & zuccaro, coriandoli moscati, cotognate, & coltelli.

GIOVEDI A DI PRIMO di Luglio

Antipasti.

Prune damascene, arbricocchi, frittelle di ceruelle, piccioni arrosto, schiena di Vitella, fette di Cedro, & uisciole. Alleßo.

Vitella, uaccina, miraustо di piccioni, salami,

minestra di lattuca, & sauor di noci bastardo.

Frutte.

Herbolati, cascio Parmigiano, pere Francese, mandole schiacciate, & finocchio.

VENERDI A DI II.

Antipasti.

Fichi albi, melangoli dolci, insalata di Cicoria à mazzocchi con aglio, granchi teneri, zucca ripiena, cefali marinati, & uisciole.

Allesso.

Ceruí, testa di Tonno stufata, minestra di fascioli uerdi, tarantello, & sauor bianco.

Fritto.

Zucca maritata, uoua affrittellate con sauor di uisciole, anguille cirioli, ranocchi, ghiozzi, & oliue.

Frutte.

Torta Bolognese, pere Francese, mandole, pignuoli con zuccaro, & finocchio.

SABBATO A DI III.

Antipasti.

Ricotte rifatte, prune damascene, uisciole, rauioli ignudi, agucchie in graticola coperte di sale reale, & pasticci freddi di Ombrina.

Allesso.

Pancia di Storione, Tonno, inginestrata, minestra di fascioli uerdi riconci, cappari Alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Gelatina di anguille, frittate fratesche, funghi di

Genoua, linguattole con petrosemolo, & uisciole.

Frutte.

Pasticci di arbricocchi, cascio Marzolino, pere Riccarde, mandole schiacciate, & finocchio.

DOMENICA A DI IIII.

Antipasti.

Prune, uisciole, arbricocchi, tomaselle di fegato, pollanche insascianate, salsa uerde di uisciole, poi alla Romaua, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, capponi coperti di ginestrata, salami, minestra di annolini, & sauor bianco.

Frutte.

Crostate di uisciole, pere guaste, mandole, & finocchio.

LVNEDI ADI V.

Antipasti.

Fichi albi, more glese con zuccaro, prune, animelle maritate, pan unto con sommata, schiena di. Vitella fredda, & uisciole.

Allesso.

Vitella, castrato incipollata, seccaticcia, salami, & sauor cannellino.

Frutte

Pasticci di pere, cascio Marzolino, cetroli con aceto rosato, mandole arbricocchi con uino, & finocchio.

MARTEDI A DI VI.

Antipasti.

Vua lugnola, prune, fegato fritto, coppiette di

ste, lonza di Vitella, & uisciole.

Allesso.

Testa di Vitella, seccaticcia, salami, minestra di ceci uerdi, & sauor di noci con aglio.

Frutte.

Frutte di Sardegna, carciofi, azzerole, mandole schiacciate, finocchio.

MERCORDI A DI VII.

Antipasti.

Meloni, tartarette di ceruella, lingue di Vitella dorate, spalle di castrato ripiena, & uisciole.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, capponi, salami, minestra inginestrata, & sauor bianco.

Frutte.

Torta Bolognese, pere Francese, tartufi à zorle, & finocchio.

GIOVEDI A DI VIII.

Antipasti.

Prune, uisciole, animelle stufate, pollastri alla Catalana, lonza di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, piccioni stufati con piselli, uaccina, salami, & sauor di uerzura.

Frutte.

Vn sauor di pasta, cascio Parmigiano, pere moscatelloni, mandole schiacciate, & finocchio.

VENERDI A DI IX.

Antipasti.

Meloni, insalata di fiori di Cicoria, citrioli ripieni uoua sperdute, triglie in graticola, & uisciole.

Allesso.

Ombrina, mirausto di Maccherelli, minestra di zucche con cipolle, botarghe, & sauor bianco.

Fritto.

Crostata di Anguilla, zucca con agresto, pertrociani con sauor di noci con aglio, pisciolleni, & anguille Ciriole.

Frutte.

Vermicelli di buturo, melangoli ripiene, arbricocchi con uino, mandole, & finocchio.

SABBATO A DI X.

Antipasti.

Fichi, prune, melangoli, rauioli, uoua maritate, pesce marinato, & uisciole.

Allesso.

Spigola nel tegame, pottaggio di Tartarughe, minestra di piselli uerdi, & anguille salate.

Fritto.

Pesci di uoua alla Fiorentina, fragolini, calamaretti, ranocchi con agresto, & sauor di uisciole.

Frutte.

Cascio Marzolino, pere moscatelloni, azerole, mandole schiacciate, & finocchio.

DOMENICA A DI XI

Antipasti.

Prune, meloni, pasticci di ceruella di papari ripieni, polpe alla Romana, & uisciole.

Allesso.

Petti di Vitella, seccaticcia, budelli ripiene alla Lombarda, pollastri stufati con agresto, salami, & sauor di verzure.

Frutte.

Torte di uisciole, pere, persiche in uino, mandole schiacciate, lazzarole, & finocchio.

LVNEDI A DI XII.

Antipasti.

Fichi, prune damascene, ceruella alla Tedesca, piccioni in coppo, schiena di Vitella con petartina, & uisciole.

Allesso.

Petto di Vitella, seccaticcia, salipresa, pollastri spezzati in pottaggio, salami, minestra di carabazzata di citrioli, & sauor ginestrino.

Frutte.

Torta di piselli, pere, persiche in uin bianco, mandole, & finocchio.

MARTEDI A DI XIII.

Antipasti.

Meloni, brasciole stufate, lingue in adobbo, gigotti di montone alla Francese, & uisciole.

Allesso.

ancia di Vitella ripiena, pasticci impotta, salami, minestra di lattuga, & sauor di uisciole.

Frutte.

Pasticci di arbricocchi, cascio Parmigiano, pere, mandole, & finocchio.

MERCORDI A DI XIIII

Antipasti.

Meloni, beccafichi con pan unto, crostate di piccioni, schiena di Vitella fredda, uisciole, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, pollanche grosse stufate, salami, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta bianca, pere, persiche in uino, citrioli in aceto, & finocchio.

GIOVEDI A DI XV.

Antipasti.

Fichi, prune damascene, sommata con pan unto, coppiette riuolte, polpe alla Romana, & uisciole.

Allesso.

Vitella seccaticcia, trippe alla Fiorentina, salami, suppa dorata, & sauor di uisciole.

Frutte.

Cascio Marzolino, pere, noci in uin rosso, & sale, mandole, & finocchio.

VENERDI A DI XVI.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, granchi teneri, uoua ripiene, triglie in graticola, & uisciole

Allesso.

Cefali grossi, pancia di Tonno in adobbo, carabazzata di Meloni, bottarga, & sauor di noci.

Fritto

I Gambari alla tedesca, granci ripieni, anguille Cicole, linguattole con petrosemmolo, ranocchi con agresto, & capperini.

Frutte

Torta di uisciole, pere, persichi in uino, mandole & finocchio.

SABBATO A DI XVII.

Antipasti.

Melangoli dolci con zuccaro, prune damascene, insalata di fiori di Cicoria, oue tenere, citroli ripieni, Augucchie in graticola coperte di salsa di uisciole & & capperata.

Allesso.

Testa di tonno, pancia di tonno, pasticci alla francese, minestra di lattuga, capperi alessandrini, & sauor bianco.

Fritto,

Pisciolini in tocchetto, uoua affrittellate con sauor di uisciole, petronciani con salsa con aglio, calamaretti di latte, & limoni trinciati.

Frutte.

Vermicelli di ricotta, cascio Marzolino, pere, noci in uin rosso, mandole & finocchio.

DOMENICA A DI XVIII.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, quaglie, crostate di piccioni, lonza di uitella limoni trinciati, & uisciole.

Allesso.

Petti di uitella, seccaticcia, piccioni stufati con persciutto, & agresta, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta Bolognese, pere, persiche in uino bianco, azzarole, & finocchio.

LVNEDI A DI XIX.

Antipasti.

Fichi, prune damascene, beccafichi con pan unto, coppiette inuolte pasticci freddi di seccaticcia, e uisciole.

Allesso.

Vitella camporecccia, seccaticcia salipresa, testa di uitella stufata, salami, minestra di suppa dorata & sauor di noci.

Frutte.

Frutte di sardena, pasticci di pere, noci in uin rosso, mandole, & finocchio.

MARTEDI A DI XX.

Antipasti.

Meloni, ceruella dorate, torta di carne alla fiorentina, annatrotti ripieni, & sauor di uisciole.

Allesso.

Vitella camporeccia, pasticci di seccaticcia alla francese, budella di uitella ripiene alla lombarda, tocchetto di uitella alla fiorentina, menestra di carabazzata di citrioli, salami, & sauor camellino.

Frutte.

Cascio marzolino, pere, persichi in uino, mandole, & finocchio.

MERCORDI. ADI XXI.

Antipasti.

Fichi, prune, pasticci di castrato all francese, pollastri alla catelana, polpe alla Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, vaccina, polanche stufate, salami & sapor di uerzure.

Frutte.

Torta di meloni, pere moscatelloni, persichi in uin bianco, mandole schiacciate & finocchio.

GIOVEDI ADI XXII.

Antipasti.

Meloni, beccafichi con pan onto pollastri alla catelana, polpe alla Romana, limoni trinciati & uisciole.

Allesso.

Pancetta di uitella ripiena, seccaticcia salipresa, pollastri in pottaggio spezzati, salami, minestra di lattuca, & sauor di uisciole.

Frutte.

Cascio parmigiano, pere, noci in uin rosso, mandole & finocchio.

VENERDI ADI XXIII.

Antipasti.

Capi di latte, prune damascene, insalata di fiori di cicoria, scalognetti freschi, rauioli alla lombarda, herbolati alla fiorentina, & pesce marinato.

Alleſſo,

Ombrine, tinche nel tegame alla fiorentina, & pol lata con zucche alla fiorentina, pancia di ſalmone & ſauor bianco.

Fritto

Lumache con ſalſa uerde, fagioli riconci, gambari ripieni, anguille ciriole & limoni trinciati.

Frutte

Torta gatta fura uiſciole con le zuppe, perſichi in uino, mandole, & finocchio.

SABBATO A DI XXIIII.

Antipaſti.

Meloni, prune, granchi teneri, uoua maritate, cefali in graticola, & uiſciole.

Alleſſo.

Tinche groſſe, tonno, ingineſtrata mineſtra di fagioli uerdi cappari aleſſandrini & ſauòr di noci.

Fritto.

Faſcioli fritti con guſcia, frittate uerdi, uoua affrittellate, calamaretti, cefalotti, & limoni trinciati.

Frutte,

Caſcio Parmigiano, pere, noci in uino, mandole, & finocchio.

DOMENICA A DI XXV.

Antipaſti.

Meloni, beccafichi, pollanche infaſcianate con ſalſa di uiſciole & uua lugliuola.

Alleſſo

Vitella, capponcelli ò pollaſtrini, ſeccaticcia, ſala-

minestra di lattuga & sauor di uergiure.

Frutte.

Torta bianca, pere, persichi arerole & finocchio.

LUNEDI A DI XXVI.

Antipasti.

Fichi, prune, quaglie, coppiette riuolte, polpe alla Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella camporeccia, seccaticcia salipresa, piccioni inginestrata, salami, minestra in fringiatello, & sauor di noci.

Frutte.

Visciole con le suppe, cascio marzolino, pere riccarde, & finocchio.

MARTEDI ADI XXVII.

Antipasti.

Meloni, pasticci di castreghe, sfogliate, lingue di uitella dorate, schiena di uitella, uua lugliatica, & limoni trinciati.

Allesso.

Lacchetta di castrato con piselli alla fiorentina, pasticci di seccaticcia alla francese, salami, & sasa uerde.

Frutte.

Frutte di Sardena, cascio Parmigiano, pere, & noci in uin rosso.

MERCORDI A DI XXVIII.

Antipasti.

Fichi, prune damascene, tartarette di mangiar

bianco, piccioni in coppo alla fiorentina, polpe Romana, & uua lugliatica.

Allesso.

Vitella camporeccia, seccaticcia salpresa, testa di uitella stufata, salami, minestra di carab[illegible] di meloni, & sauor cannellino.

Frutte.

Torta Bolognese, pere riccarde, persichi in uino, azorle, & finocchio.

GIOVEDI ADI XXIX.

Antipasti.

Meloni, uua lugliatica, animelle stufate, crostate di piccioni lonza di uitella, & uisciole.

Allesso.

Vitella, schiena di uitella camporeccia, pollastri stufati con persciutto & agresto, & sauor di uerzure.

Frutte.

Pastici di arzole, cascio Parmigiano, pere, mandole, & finocchio.

VENERDI A DI XXX.

Antipasti.

Fichi, granchi teneri, pasticci di fegati di ranocchi, rauioli ignudi, pesce marinato, & uua moscatella.

Allesso.

Cefali, pancia di tonno, inginestrata, carabazzata di pomi, cappari Alessandrini & sauor bianco.

Fritto.

Fascioli riconci, pesci di uoua ripieni, anguille ciriole, calamaretti, gambarelli, & limoni trinciati,

Frutte.

Torta di uisciole, pere, persichi, ...erole, & ...occhio.

SABBATO A DI XXXI.

Antipasti

...oni, prune damascene, uua moscatella, frittelle di monache, uoua sperdute, e cefali in graticola.

Allesso.

Spigola nel tegame alla fiorentina, pasticci di tonno alla franccse, minestra di minuto alla fiorentina, alice.

Fritto.

Pisciolini in tocchetto, lumache con salsa uerde, gambari ripieni, ranocchi & uisciole.

Frutte.

Cascio marzolino, pere ruspide, persiche in uino, mandole. & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI LVglio per la sera, alla francese.

COLLATIONE PER LA MATTINA posta in tauola.

Fichi brigiotti, prune damascene, persichi in uin Greco, sommato con pan unto, piccioni in coppo alla fiorentina, polanche di India infagianate con sugo di melangoli forti, zuccaro, cannella, & garofani, cascio Parmigiano, pere & finocchio di uigna.

CENA.

Primo seruitio posto in Tauola.

Meloni rosi & bianchi, insalata di lattuga me-

scolanza & fiori & cappari, radici tenere, insalata di piedi di uitella, lingue di bue salate, tagliate in fette sottili, capponi arrosti freddi, pasticci freddi di uitella camporeccia, gelatina di polpe di capponi, presciutto sfilato.

Antipasti.

Beccafichi con pan unto, pasticci sfogliati di castriche, quaglie & leporotti, con sauor di uisciole, uua moscatella, torta di carne alla fiorentina, pollanche infagianate con salsa reale, lonza di uitella, fette di cedro, uisciole & oliue.

Allesso.

Piccioni toregiani stufati con sauor uerde, capponi coperti di ginestrata, petti di uitella in pottaggio reale, pasticci di uacca alla francese, budella ripiene in graticola, lingue di uitella stufate alla pollacca, salami, & suppa dorata.

Arrosto.

Gelatina in forma di piu colori papari ripieni con sauor di uisciole Mirausto di piccioni, crostate di animelle alla catelana, spalle di castrato ripiene, polpe alla Romana, & mortadelle alla ferrarese

Torte & frutte.

Frittelle di ceruella, frutte di Sardena pasticci di pere, torte di meloni, pere francese, persichi in uin greco, noci in uin rosso, mandole schiacciate, & finocchio.

Seruitio su il tapeto.

Saluiette, stecchi & fiori, cialdoncini, schiuma di

latte,

[...] acqua rosa & zuccaro, fulignati, [...]di uisciole cottognate & granella di [...]astiullo.

[...]O PER VENERE ET sabbato alla francese per il detto mese.

[...]LATIONE PER LA MATtina posta in tauola.

Ciambelle tonde, schiacciattine fresche, fichi brugiotti, melangoli dolci, prune damascene, trotte marinate, fegati di ombrina, ranocchi fritti, pasticci di tartarughe, uoua ripiene asciutte, tocchetto di pisciolini & finocchio di uigna.

CENA.

PRIMO SERVITIO POSTO IN tauola.

Poponi rossi & bianchi insalata di Cicoria tenerina, scalognetti con aceto rosato & sale, insalata di fascioli con la guscia, bottarga trinciata, cefali marinati & capperini con una passa.

Antipasti.

Granchi teneri, triglie in graticola, fritteue ai pesci ignudi, citrioli ripieni, herbolati alla fiorentina, rauioli alla lombarda, anguilla di fiume arrosto, & torte di uisciole.

Allesso.

Testa di tonno stufata, cefali grossi con sauor bianco, pancia di storione ingineſtrata, gambari alla tedesca, calamari nel suo adobbo, carabazzata di meloni alla spagnuola, & trotte carpionate.

LIBRO

Fritto.

Gelatina di gamberi, granchi r. con agresta, lumache con salsa uerde, ... latte, porcelette in graticola, anguille c... zi, aligosti con aceto rosato pepe. uisciole ... trinciati.

Torte & frutti,

Vermicelli di buteuro, frittelle tonde di noua ... cascio, frutte, sfogliate di pasta, pasticci di pere, torte di meloni, ciambellette pere a zorle, pistacchi, & finocchio.

Seruitio su il tapeto.

L'ordinario delle saluiette & stecchi, coriandoli moscati, uisciole in gelo di zuccaro & cottognate,

DOMENICA A DI PRIMO *di Agosto*

Antipasti.

Capi di latte, meloni, cascio Parmigiano persciutto sfilato, tartare di mangiar bianco, quaglie, capretti intieri arrosti, fette di cedro condite, uisciole & oliue di Spagna.

Allesso.

Petto di uitella, capponcelli, & pollastrini, piccioni stufati alla fiorentina, seccaticcia salipresa, salami, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torte di meloni, pere, pasticci di dattali, uisciole stufate con le suppe, persichi in uino rosso, pistacchi, & finocchio.

Antipasti.

F[illegible]ne, beccafichi, brasciole con agresto, lonza di [illegible]a, uisciole, & limoni trinciati.

Allesso.

[V]itella camporeccia, polpe di uitella mongana in tocchetto al forno, lingue di uitella stufate, salami, mineſtra di meloni & ſauor di noci baſtardo.

Frutte.

Frutte di Sardena, caſcio Parmigiano, pere ricarde, perſiche in uino, & finocchio.

MARTEDI A DI III.

Antipaſti.

Meloni, animelle ſtufate, pollaſtri alla catelana, polpe alla Romana, & uiſciole.

Alleſſo.

Vitella camporeccia, ſeccaticcia ſalipreſa, teſta di uitella mongana ſtufata, ſalami, mineſtra in gengiarello, & ſauor di noci con oglio.

Frutte.

Caſcio marzolino, pere, mandole, noci in uin roſſo, & finocchio.

MERCORDI A DI IIII.

Antipaſti.

Meloni, prune damaſcene, ceruella dorate & croſtate di piccioni, ſchiena di uitella, uiſciole & limoni trinciati.

Alleſſo.

Vitella, capretto, pollaſtri ſpezzati, ſalami, mi-

nestra in gengiarello, & salsa uerd[illegible]

Frutte.

Torta di uisciole, pere, noci in uin r[illegible]dole, finocchio.

GIOVEDI A DI V.

Antipasti.

Fichi prune, sommata con pan unto, piccioni arrosti, capretto fette di cedro condite & uisciole.

Allesso.

Vitella annudine, pollastri stufati con agresto salami, & sauor di uerzure.

Frutte.

Cascio marzolino, pere, persichi in uino azorte, & finocchio.

VENERDI A DI VI.

Antipasti.

Meloni, cascio Parmigiano, pasticci di latte, & fegato di pesci, granchi teneri, pesci marinati, & uua moscatella.

Allesso.

Cefali, anguilla stufata, carabazzata di cedroli, cappari alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Fascioli riconci, lumache con salsa uerde, ra[illegible]oi con agresto cefali, & uisciole.

Frutte.

Torta Bolognese, pere, persichi in uino, mandole, & finocchio.

SABBATO A DI

Antipasti.

Fichi brigiotti, melangoli dolci, insalata di fiori di cicorea, scalognette, citrioli ripieni, uoua sperdute, triglie in graticola, & una moscatella.

Allesso.

Pancia di tonno cefalotti inginestrata, minestra di fascioli uerdi bottarga, & sauor bianco.

Fritto.

Tocchetto di anguille, agucchie, calamaretti, frittate uerdi, & uisciole.

Frutte.

Vermicelli di buturo, pere stufate, noci con uino rosso in zorle, & finocchio.

DOMENICA A DI VIII.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, beccafichi, ceruella marinate, capretto, limoni trinciati, & una pizzuta.

Allesso.

Vitella annudine, pollanche stufate con persciutto & agresto, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta di meloni, pere, persichi in uino, mandole, & finocchio.

LVNEDI A DI IX. Vigilia.

Antipasti.

Fichi brigiotti, Prune damascene, uua moscatella, citrioli ripieni, triglie in graticola & oliue.

Alesso.

Cefali, mostaccio di Ombrina, minestra di meloni maritata, cappari alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Petrociani fritti con sauor di noci, anguille ... le, pisciolini, gambaretti, uua pezzutella, & limoni trinciati.

Frutte.

Torta di anguille, melangoli ripieni, persichi in uino, azzarole, & finocchio.

MARTEDI A DI X.

Antipasti

Meloni, cascio Parmigiano, quaglie arroste, uua moscatella pollastri alla catelana, polpe alla Romana, & fette di cedro condite.

Allesso.

Annundine, castrato, piccioni stufati con presciutto agresto, & sauor di uerzure.

Frutte.

Cascio marzolino, pere, nocchie monde, noci in uin rosso, & finocchio.

MERCORDI A DI XI.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, beccafichi, l... con agrestata, capretto, uua moscatella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annundine, pollanche, salami, carabazzata di meloni & sauor bianco.

Frutte.

Torta di pere cotogne, ciambellete con zuccaro, noci in uin rosso, nocchie schiacciate, & finocchio.

GIOVEDI A DI XIII.

Antipasti.

Prune damascene, fichi brogioti, fegato in picchiante crostate di ceruella, schiena di uitella, uua pizzutella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annundine, annatre stufate alla pollaccha, salami minestra di meloni, sauor di noci bastardo.

Frutte.

Cascio Marzolino, pere riccarde, noci in uin rosso, azzaroli, & finocchio.

VENERDI A DI XIII.

Antipasti.

Meloni, cascio uecchio parmigiano, granchi teneri, uua moscatella, pan dorato, cesali in graticola, uisciole.

Allesso.

Cefali, testa di embrina, pesci di uoua ripieni, fra[illegible]ni, anguilla Ciriole, lumache, ranocchi con [illegible] uerde, & capperata.

Frutte.

Visciole con le suppe, torta Bolognese, pere, persche in uino, nocchie, & finocchio.

SABBATO A DI XIIII.

Antipasti.

Fichi bragiotti, prune damascene, melangoli dolci, pasticci di fegati di ranocchi, uoua sperdute, triglie in graticola, & uua moscatella.

Allesso.

Testa di tonno, miraussto di cefali, minestra di fasciuoli, & sauor bianco.

Fritto.

Tocchetto di anguille, frittate fratesche. augucchie, calamaretti di latte, ranocchi con agresta, limoni trinciati, & uua moscatella.

Frutte.

Vermicelli di buturo, cascio marzolino, pere ricarde, persichi in uino, nocchie, & finocchio.

DOMENICA A DI XV.

Antipasti.

Meloni, cascio uecchio Parmigiano, prune damascene, beccafichi con pan unto, uua moscatella, leprotti con salsa di uisiole, schiena di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annundine, pollanche stufate, salami, minestra di carabazzata di meloni, & sauor di [illegible]zure.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, frutte di sardena, noci in uin rosso azzerole, & finocchio.

VNEDI A DI XVI.

Antipasti.

Fichi brogiotti, prune damascene, quaglie, uua pizzotella, lingue di Vitella dorate, polpe alla Romana, uisciole, & limoni trinciati.

Allesso.

Capretti annudine, piccioni stufati con agresto, & sauor di uisciole.

Frutte.

Torta di meloni, pere, persichi in uino, nocciuole, & finocchio.

MARTEDI A DI XVII.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, castriche in pasticcio alla Francese, teste di Capretto dorate, lonza di Vitella, fette di Cedri, & una moscatella.

Allesso.

Vitella annudine, lingue stufate alla Pollacca, salami, minestra di lattuga, & sauor inginestrata.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere Francese, nocchie, persichi, & finocchio.

MERCORDI A DI XVIII. di Agosto.

Antipasti.

Meloni, cascio uecchio Parmigiano, quaglie arroste, una moscatella, crostate di piccioni, capretto, & limoni trinciati.

Allesso.

Annatrine, capretto, pollastri stufati con pre-

sciutto, agresto, & sauor di uerzure.

Frutte.

Visciole con le suppe, cascio Marzolino, pere, persiche in uino, nocchie, & finocchio.

GIOVEDI A DI XIX.

Antipasti.

Fichi brugiotti, prune damascene, pan unto con riggonata di uitella, uua pizziutella, annatrotti ripieni, schiena di uitella, uisciole, oliue, & finocchio.

Allesso.

Petti di Vitella, annadrine, miraus to di piccioni, salami, minestra di carabazzata di citroli, & sauor cannellino.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio Parmigiano, pere, noci in uino rosso, & finocchio.

VENERDI A DI XX.

Antipasti.

Meloni, prune, uua moscatella, pan dorato, rauioli ignudi, triglie in graticola, & uisciole.

Allesso.

Cefali grossi, pasticci di Tartarughe alla francese, minestra di fascioli riconci, pancia di Salmone, & sauor bianco.

Fritto.

Tocchetto di pisciolini, granchi ripieni, uoua affrittellate con sauor di uisciole, ranocchi con agrestata, calamari di latte, & limoni trinciati.

Frutte.

Torte di meloni, pere, noci in uin rosso, azerole, & finocchio.

SABBATO A DI XXI.

Antipasti.

[illegible]i brugiotti, melangoli dolci, prune damascene, granchi teneri, uoua inberbolate, cefali marinati, & uua pizzutella.

Allesso.

Tinche grosse, gambari alla Tedesca, pottaggio di anguilla, minestra di piselli, cappari Alessandrini, & sauor di noci.

Fritto.

Petronciani in salsa con aglio, cefalotti, anguille, ciriole, gambari, & limoni trinciati.

Frutte.

Vermicelli di buturo, pere stufate, persichi in uino, nocchie, & finocchio.

DOMENICA A DI XXII.

Antipasti.

Meloni, presciutto sfilato, beccafichi con pan unto, una moscatella, pasticci di animelle, sfogliate, capretto arrosto, & limoni trinciati.

Allesso.

[illegible]lla annudine, pollanche, salami, minestra in[illegible]ata, & sauor di noci bastardo.

Frutte.

Torte di meloni, pere Riccarde, noci in uin rosso, azerole, finocchio.

LVNEDI A DI XXIII. Vigilia.

Antipasti.

Fichi, prune, ricotte rifatte, uoua sperdute, rauioli alla Lombarda, triglie in graticola, & uisciole.

Allesso.

Cefali, code di luccio marinate con aglio calde minestra di uoua, & fegato di luccio, cappari Alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Granchi teneri, lumache con salsa uerde, augucchie, calamari, & limoni trinciati.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere, noci in uin rosso, azarole, & finocchio.

MARTEDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, quaglie, una pezzutella, crostate di animelle, polpe alla Romana, & fette di Cedro condite.

Allesso.

Annudine, pancia di Vitella ripiena, pottaggio di piccioni torrigiani, salami, minestra di carabazzata di citroli, & sauor di uisciole.

Frutte.

Torta alla Bolognese, pere, persichi, noci, finocchio.

MERCORDI A DI XXV.

Antipasti.

Fichi, prune, beccafichi, una moscatella, brasciole

Stufato, capretto arrosto, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, piccioni stufati con presciutto, agresto, & sauor di uerzuse.

Frutte.

Torta bianca, ciambellette, pere stufate, noci, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXVI.

Antipasti.

Meloni, prune, ceruella dorate, uua pezzutella, coppiette riuolte, lonza di uitella, & fette di Cedro.

Allesso.

Petti di Vitella, annudine, salami, mirausto di piccioni, minestra di rauioli di carne, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio Marzolino, pere, noci, azerole, & finocchio.

VENERDI A DI XXVII.

Antipasti.

Meloni, cascio uecchio Parmigiano, granchi teneri, uua moscatella, noua maritate, & Cefali in graticola.

Allesso.

Testa di Tonno, Cefali in pottaggio, minestra di [illegible]i, pancia di salmone, & sauor bianco.

Fritto.

Pesce di uoua ripiene, pasticci di fegati di ranocchi alla Francese, lumache con salsa uerde, anguille [illegible]iriole, gambaretti, & limoni trinciati.

Frutte.

Frutte di Sardena, cascio Marzolino, pere, persichi, noci, & finocchio.

SABBATO A DI XXVIII.

Antipasti.

Ricotte rifatte, fichi prune, rauioli ignudi, uoua ripiene, triglie in graticola, & uua moscatella.

Allesso.

Tinche grosse, anguilla stufata alla fiorentina, minestra di piselli, bottarga, & sauor di noci.

Fritto.

Code di luccio marinate con aglio calde, gambari ripieni, ranocchi con agresto, calamari, & limoni trinciati.

Frutte.

Frittelle di uoua, & cascio, pere, persichi, noci, & finocchio.

DOMENICA A DI XXIX.

Antipasti.

Capi di latte, meloni, presciutto sfilato, beccafichi, uua gialletta, crostate di animelle, polpe alla Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di Vitella, annudine polanche di India stufate, con presciutto, piselli, & agresto, & uerzure.

Frutte.

Torta di pere cotogne, melangoli ripieni, persichi, noci, & finocchio.

LVNEDI A DI XXXI.

Antipasti.

Fichi brugiotti, prune damascene, sommata con pan unto, una pizzutella, porchetta di latte arrosta, pasticci freddi di annudine, & limoni trinciati.

Allesso.

Annudine, testa di uitella, lingue in adobbo, salami, minestra in Grongiarello, & sauor bianco.

Frutte.

Herbolati alla Fiorentina, cascio Parmigiano, pere, noci, azerole, & finocchio.

MARTEDI A DI XXXI.

Antipasti.

Meloni, prune damascene, animelle fritte, una galetta, pollastri alla Catelana, capretto, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di Vitella, trippe alla Fiorentina, pasticci di Annudine alla Francese, saluia, & sauor ginestrino.

Frutte.

Pere stufate, persichi, noci, nocchie, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI Agosto per la sera, alla Francese.

Collatione per la mattina posta in tauola.

Ciambelle, & schiacciatine, prune simiane, persiche gialle in uin Greco, schiena di Vitella fredda, coratelle di Capretto alla Fiorentina, pasticci di Vitella battuti alla Francese, sommata in fette, cascio

Marzolino, pere, & finocchio.

C E N A.

Primo seruitio posto in Tauola.

Meloni, presciutto sfilato, insalata di cicoria tenerina, scalognette nello aceto rosato, & sale, insalata di fiori di bugolosa, borragine, & menta, & capperini, pasticci freddi di annudine, salciccioni Bolognesi, & polpe fredde alla Romana.

Antipasti.

Fegatelli di animelle di capretto dorate, uua pizzutella, crostata di piccioni, pasticci di castriche, pollastri alla Catelana, testicciuole di capretto, frutte con salsa uerde, porchette di latte arrosto, & limoni trinciati.

Allesso.

Pancia di Vitella ripiena, trippe alla Lombarda, tocchetto di capretto alla Fiorentina, Bue salipreso, annudine, salami, minestra inginestrata, & sauor di uisciole.

Arrosto.

Gelatina di piu colori in forma, piccioni arrosti alla fiorentina, coppiette riuolte, brasciole stufate con agresto, & aglio, annatrotti ripieni, lonza di uitella, oliue di Spagna, & fette di Cedro condite.

Torte.

Vermicelli di ricotte, zuppette con le uisciole, pere stufate, pasticci di dattali, di meloni, & ciambelle.

Frutte.

Cascio Marzolino, pere Francese, persichi gialli

in uin

in uin secco, noci monde nel uin rosso, & sale, nocchie monde con acqua, zuccaro, & finocchio.

Seruitio su 'l Tapeto.

Saluiette, stecchi, saluia, & mazzi di fiori, zuccherini di Monache, cialdoncini, frittelle di Monache fredde, schiuma di latte, cottognate, & uin rosso dolce in Tauola.

MERCORDI primo dì di Settembre.

Antipasti.

Meloni, presciutto sfilato, quaglie arroste, una pizzutella pasticci, sfogliate di castriche, lonza di uitella, uisciole, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, piccioni torrigiani stufati alla Fiorentina, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta Bolognese, mele appiole, tartufi stufati, persichi in uino, & finocchio.

GIOVEDI A DI II.

Antipasti.

Fichi brusciotti, prugne damascene, tortore giouane arrosto, una galetta, lingue di Vitella dorate, pasticcio freddo di annudine, & uisciole.

Allesso.

Vitella annudine, castrato, piccioni stufati, salami, sauor di uerzure.

Frutte.

Torte Bolognese, pere ruspide, noci in uin rosso, azarole, & finocchio.

VENERDI A DI III.

Antipasti.

Meloni, cascio uecchio Parmigiano, funghi prataroli stufati, uoua ripiene asciutte, ceffali in graticola, & uua pergolese.

Allesso.

Anguilla di Marta con cauoli strifolati, tinca nel tegame alla Fiorentina, bottarga, & sauor di noci con aglio.

Fritto.

Gambari alla Tedesca, anguille ciriole, ghiozzi, pisciolini, agucchie, & limoni trinciati.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio rauiolo, pere bergamotte, persiche in uino, & finocchio.

SABBATO A DI IIII.

Antipasti.

Fichi brugiotti, melangoli dolci, granchi teneri, uua pergolese, rauioli alla Lombarda, & pesce marinato.

Allesso.

Pancia di Tonno, tocchetto di anguilla, minestra cipollata, pancia di Salmone, & sauor bianco.

Fritto.

Fascioli riconci, code di Luccio marinate con agresto, & aglio calde, lumache con salsa uerde, tinche, & limoni trinciati.

Frutte.

Torta inherbolata, mele appiole, persichi in uino, & finocccbio.

DOMENICA A DI V.

Antipaſti.

Meloni, cotignoli, ſalciccioni Bologneſi trinciati, beccafichi con pan unto, piccioni arroſto, uua pergoleſe, poppe alla Romana, & fette di Cedro condite.

Alleſſo.

Vitella annudine, capponi, ſalami, mineſtra di ſuppa dorata, & ſauor bianco.

Frutte.

Torte di mele appie, ciambellette, perſichi, noci in uin roſſo, & finocchio.

LVNEDI A DI VI.

Antipaſti.

Fichi brugiotti, prune ſimiane, tortore, uua pizzutella, coppiette riuolte, & giotto alla Franceſe.

Alleſſo.

Caſtrato, annudine, piccioni ſtufati alla Fiorentina, & ſauor bianco di uerzure.

Frutte.

Torta Bologneſe, pere Borgomate, noci in uin roſſo, azzerole, & finocchio.

MARTEDI A DI VII. Vigilia.

Antipaſti.

Ricotte rifatte, fichi, prune, granchi teneri, uua pizzutella, noua ſperdute, ceſali maritati.

Alleſſo.

Tinche groſſe, anguilla di Marta ſtufata alla Fiorentina, mineſtra di piſelli, cappari Aleſſandrini, & ſauor di noci.

Fritto.

Gambari alla Tedesca, ranocchi in agresto, ag[illegible]c chie, cefalotti, & limoni trinciati.

Frutte.

Vermicelli di butiro, pasticci di pere cotogne, noci azerole, & finocchio.

MERCORDI A DI VIII.

Antipasti.

Prune Simiane, uua pergolese, Starnotti con salsa di uisciole, porchetta di latte arrosto, schiena di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, capponi, salami, minestra di lattuga, & sauor bianco.

Frutte.

Torta bianca mele appie, tartufi stufati, noci, & finocchio.

GIOVEDI A DI IX.

Antipasti.

Prune damascene, uua pizzutella, leprotti arrosti con salsa reale, lingua di Vitella dorate, lonza di rossollatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato annudine, pollastri stufati alla Fiorentina, & sauor di uerzure.

Frutte.

Cascio rauigiolo pere bergamotte, persichi cotogni, noci, & finocchio.

VENERDI A DI

Antipasti.

Prune simiane, uua pergolese, uoua maritate, & cefali in graticola.

Allesso.

Tinche, mirausto di Luccio, minestra di petroncia-ni marinata, cappari Alessandrini, & sauor de noci.

Fritto.

Gambari ripieni, pasticci di Tartarughe, uoua affrittellate con sauor di uisciole, lumache con salsa uerde, anguille tiriole, & oliue.

Frutte.

Pasticci di tartufi, cascio rauigiolo, mela appie, azerole, & finocchio.

SABBATO A DI XI.

Antipasti.

Melangoli dolci, uua pergolese insalata di Cicoria tenera, scalognetti con aceto rosato & sale, funghi stufati alla Fiorentina, uoua inherbolate, pesce marinato.

Allesso.

Testa di Tonno, tinche alla Tedesca, minestra di uoua, & fegato di luccio, capperata, & sauor bianco.

Fritto.

Pisciolini in tocchetto, gambari alla Tedesca, anguicchie, calamari, & limoni trinciati.

Frutte.

Cascio rauigiolo, pere bergamotte, noci, azerole, & finocchio.

DOMENICA A DI XII.

Antipasti.

Beccafichi, una pizzutella, crostate di ...imelle, polpe alla Romana, & fette di Cedro condite.

Allesso.

Vitella annudine, capponi, salami, minestra di lasagnette, & sauor bianco.

Frutte.

Torta Bolognese, mela appie, tartufi stufati, noci, & finocchio.

LUNEDI A DI XIII.

Antipasti.

Tortore arroste, una pergolese, pasticci sfogliati di ceruella, schiena di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, piccioni torrigiani, & miraustо, & salami, minestra di pan grattato, & sauor di noci

Frutte.

Frutte di Sardena ripiene, cascio Parmigiano, pere Bergamotte, persichi in uino, & finocchio.

MARTEDI A DI XIIII.

Antipasti.

Quaglie arroste, una pergolese, sommata con pan unto, giotto alla Francese, & oliue.

Allesso.

Crostato annudine, pancia di roffolatto, presciutto, minestra di cauoli cappucci, & sauor di noci con aglio.

Frutte.

Cascio rauigiolo, mela appie, noci, giuggiole, & finocchio.

MERCORDI A DI XV.

Antipasti.

Fascianotti con salsa reale, una pergolese, tartarette di carne, lonza di roffolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, salami, pancia di roffolatti in brodo lardieri, minestra di uermicelli, & mostarda dolce.

Frutte.

Torte di pere cotogne, mela appie, tartufi stufati, melagrane con zuccaro, & finocchio.

GIOVEDI A DI XVI.

Antipasti.

Prune simiane, fegato impicchiapotte, porchetta di latte arrosto, una pizzutella, lonza di Vitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di Vitella, trippe alla fiorentina, castrato impastata, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Cascio rauigiolo, pere pergamotte, persiche cotogne, & finocchio.

VENERDI A DI XVII.

Antipasti.

Melangoli dolci, prune, anguilla arrosta, una

rauioli ignudi, pesce salpamentato, & oliue.

Allesso.

Cefali, pasticci di Tartarughe alla francese, minestra di riso maritato, cappari, & sauor bianco.

Fritto.

Zucca marina, lumache salsa uerde, frittate da frati, anguille ciriole, & capperata.

Frutte.

Torta di zucca marina, mele appie, noci, azerole, & finocchio.

SABBATO A DI XVIII.

Antipasti.

Vermicelli di butiro, schiacciate in fogliate, granchi teneri, uua pergolese, insalata di fiori di Cicoria, funghi nel tegame, & code di Luccio marinate.

Allesso.

Tinche, pottaggio di Luccio con cascio marzolino uecchio, & sauor di noci.

Fritto.

Frittate uerdi con cipolle, gambari alla Tedesca, agucchie, tinche, & limoni trinciati.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio Parmigiano, pere bergamotte azerole, & finocchio.

DOMENICA A DI XIX.

Antipasti.

Prune simiane fascianotti con salsa reale, uua pergolese, crostata di piccioni, lonza di uossolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, annudine, capponi, salami, minestra di uermicelli, & sauor bianco.

Frutte.

Torta bianca, ciambellette, pere, noci, azerole, & finocchio.

LVNEDI A DI XX. Vigilia.

Antipasti.

Prune, melangoli dolci, granchi teneri, uua, oua sperdute, & augucchie in graticola, coperte di salsa di uisciole.

Allesso.

Tinche alla tedesca, pancia di tonno inginestrata, minestra di piselli tarantello, & sauor di noci.

Fritto.

Pisciolini in tocchetto, uoua affrittellate con mostarda dolce, calamari, gambarreti, & limoncelli trinciati.

Frutte.

Cascio rauigiolo, pere pergamotte, nocchie monde, & finocchio.

MARTEDI A DI XXI.

Antipasti.

Fegato in picchiapotte, pollastri alla catelana, polpe alla romana, & uua pergolese.

Allesso.

Pancia di uitella ripiena, annudine, ceruiato in brodo lardieri, salami, carabazzata di petronciani, & sauor di uisciole.

Frutte.

Pere stufate, cascio Parmigiano, mele appie, noci, giuggiuole, & finocchio.

MERCORDI ADI XXII.

Antipasti.

Pan dorato con rignonata di uitella, quaglie arroste, uua pergolese grotto di roffolatto alla francese, & fette di cedro. Allesso.

Castrato annudine, piccioni torrigiani, stufati con presciutto, agresto, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta di cepolle, pere nocchie monde, finocchio, & melagrane in zuccaro.

GIOVEDI ADI XXIII.

Antipasti.

Piccioni arrosti, uua, brasriole di uitella stufate, spalla di castrato ripiena alla francese, & oliue..

Allesso.

Vitella annudine, testa di uitella stufata, salami, minestra di zucca marina, & sauor di noci con aglio.

Frutte.

Cascio rauigiolo pere papa, noci, giuggiuole, & finocchio.

VENERDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Crostate di dattali, zibibi, mele appie, herbolati alla fiorentina anguilla arrosto, & uua.

Allesso.

Tinche di Monteroso, tocchetto di anguilla, mine

ſtra di zucca marina maritata, pancia di ſalmone & ſauor di noci.

Fritto.

Gambari ripieni, lumache con ſalſa uerde, ceſaloti, & calamaretti, & limoni trinciati.

Frutte.

Paſticci di mela cotogne, tartufi ſtufati, noci in uino roſſo, finocchio, & melangoli con zuccaro.

SABBATO A DI XXV.

Antipaſti.

Rauioli alla Lombarda, triglie in graticola, ceſali ſalpamentati uua & finocchio.

Alleſſo.

Pancia di tonno, merauſto di luci, mineſtra di ceci, tarantello, & ſauor bianco.

Fritto.

Granchi teneri, funghi porcini in ſauor di noci, ranocchi con agreſto augucchie, & limoni trinciati.

Frutte.

Caſcio rauiolo, pere careuelle, giuggiole, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVI.

Antipaſti.

Beccafichi con pan unto, uua pergoleſe, polanche infaſcionate con ſalſa di uiſciole, ſchiena di uitella, & fette di cedro condite.

Alleſſo.

Petti di uitella annudine, capponi, ſalami, mineſtra di laſagnetti, & ſauor bianco.

Frutte.

Torta di mela appie, pere bergamotte, melangoli ripieni, tartufi stufati, finocchio, & melegrane con zuccaro.

LVNEDI A DI XXVII.

Antipasti.

Quaglie, uua pergolese, lingue di uitella coperte di peuerone, spalle di montone alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato annudine, piccioni torrigiani stufati, salami & sauor di uerzure.

Frutte.

Frutte di Sardena, cascio Parmigiano, pere, noci & finocchio.

MARTEDI ADI XXVIII.

Antipasti.

Fegato fritto, uua, coppiette riuolte stufate, schiena di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di uitella annudine, Miraustо di piccioni, salami, minestra di pan grattato, & sauor di noci.

Frutte.

Pere stufate, cascio rauagiolo, mela appie, giuggiole, & finocchio.

MERCORDI A DI XXIX.

Antipasti.

Frittelle di ceruella, uua, piccioni arrosto alla fiorentina, polpe alla romana, & fette di cedro condite.

Allesso.

Vitelli annudine, capponi, salami, minestra di uermicelli, & sauor bianco.

Frutte.

Torta bolognese, mela appie, tartufi, noci, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXX.

Antipasti.

Sommata con pan unto, una pergolese, pasticci di castriche alla francese, cossetto di rossolatto, & sauor di uisciole.

Allesso.

Vitella, castrato, pollastri spezzati, salami, minestra di barbe di petrosemolo, & salsa uerde.

Frutte.

Cascio rauigiolo, pere, noci, & finocchio, & melagrane con zuccaro.

CONVITO DEL MESE DI SETtembre per la sera alla francese.

Collatione per la mattina posta in tauola.

Ciambelle & schiacciatine con buturo, prune simane, persichi giulli in uin greco, schiena di uitella fredda, presciutto stufato alla fiorentina, fegato in picciapotte, salcicciooni bolognesi, uua pizzutella & finocchio di uigna.

CENA.

Primo seruitio posto in Tauola.

Cape di latte, insalata di crispigne, cipolle gaeta

ne, insalata di piedi di uitella, sommata in [illegible], cap poni salpamentati, testa di raffolatto fredda, & gelatina con pancia di roffolatto.

Antipasti.

Frittelle di ceruella con uua, quaglie cō cauoli strifolati, fascianotti con salsa reale, tartarette di bianco mangiare, pasticci sfogliati di animelle, piedi di uitella dorati, porchetta lattinata arrosta, fette di cedro condite.

Allesso.

Pancia di roffolatto in brodo, lardieri, pollanche di India stufate con sauor di uerzure, capponi coperti di annolini, schinelli di annundine, schiena di ceruiatto salipresa, trippe alla fiorentina, salami, minestra di lasagnetti & sauor di noci.

Arrosto.

Gielo di color di ambra in bocconi, pasticci di castriche alla Francese, piccioni in coppo alla fiorentina, polanche alla catelana, conigli in salmonea, caprioletti di latte ripieni, torte di carne alla fiorentina, polpe alla Romana, & oliue.

Torte & frutte.

Pasticci di pere cotogne, frittelle di uoua & cascio, torte bianche & ciambellette, torte alla Bolognese, & mela appie, cascio rauigiolo, & pere bergamotte, tartufi stufati, & finocchio.

Seruitio su il tapeto.

Saluiette, stecchi & fiori, tazze di melangoli di mezzo sapore con zuccaro con duo cucchiari per cia-

scuna, tazze di giuggiole, tazze di cialdoncini, tazze di pignoli freschi con acqua rosa & zuccaro, tazze di seme comune confetto, tazze di pistacchi freschi, & bicchieretti di uisciole in gielo di zuccaro.

VENERDI A DI I. d'Ottobre.

Antipasti.

Frittelle di uoua & cascio, tinche riuerse, funghi prataroli con pan unto, & pesce marinato.

Allesso.

Tinche, lucci in adobbo, minestre di cauoli uerdi con pere cotogne et fascioli alla fiorentina, tarantello, & sauor di noci.

Fritto.

Funghi porcini fritti con sauor di noci con aglio, piselli riconci, gãbari ripieni, tinche, & uua pergolese.

Frutte.

Torta in herbola, mela appie, noci calde arroste, & finocchio.

SABBATO A DI II.

Antipasti.

Ricotte rifatte, granchi teneri, uua, rauioli alla lombarda, & cefali in graticola.

Allesso.

Spigole, mirausto di raggia, cipollata alla fiorentina, bottarga, & sauor bianco.

Fritto.

Spinace frittata uerde, code di luccio, saliprese frit con fette di cedro, anguille & calamari.

Frutte.

Cascio rauagioso, mela appie, pignoli con zuccaro, & finocchio.

DOMENICA A DI III.

Antipasti.

Tortore, uua, pollastri alla catelana, & polpe alla Romana.

Allesso.

Vitella annudine, capponi salami, minestra di uermicelli, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio Parmigiano, pere bergamotte, tartufi stufati, & finocchio.

LVNEDI A DI IIII.

Antipasti

Sommata con pan unto, quaglie, uua, cossetto di roffolatto arrosto freddo & limoni trinciati.

Allesso.

Torta di carne annudine, testa di uitella, salami, minestra di piselli, & sauor di mostarda.

Frutte.

Frutte di Sardena, cascio rauiolo, mele appie, maroni in brascia, & finocchio.

MARTEDI A DI V

Antipasti.

Fegato di uitella fritto, piccioni arrosti, uua pergolese, spalla di montone alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Annundine, castrato, persciutto, & palombelle.

minestra

minestra di cauolo cappuccio & mostarda dolce.

Frutte.

Pere guaste, cascio Parmigiano, pere carauelle, finocchio & melagrane con zuccaro.

MERCORDI A DI VI.

Antipasti.

Leporotti arrosti, uua, crostata di piccioni, lonza di roffolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella annudine, pollastri stufati, salami, minestra di riso, & sauor di uerzure.

Frutte.

Torta bolognese, mela appie, dattili stufati, & finocchio.

GIOVEDI A DI VII.

Antipasti.

Rigogoli con pan unto, uua pergolese, crostate di piccioni, lonza di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato, annudine, palombelle stufate, salami, minestra di barbe di petrosemolo, & mostarda dolce.

Frutte.

Cascio rouigiolo, pere carauelle, marroni in bragia, & finocchio.

VENERDI A DI VIII.

Antipasti.

Funghi pratarolj con pan unto, anguilla arrosta, uua, rauioli ignudi, & pesce marinato.

Alleſſo.

Teſta di tonno, tocchetto di anguille, mineſtra di zucca marina, pancia di ſalmone, & ſauor bianco.

Fritto.

Gambari alla Tedeſca, uoua frittellate, con moſtarda dolce, lumache con ſalſa uerde, fragolini & limoni trinciati.

Frutte.

Vermicelli di buturo, paſticci di mela appie, tartufi ſtufati, pere carauelle & finocchio.

SABBATO A DI IX.

Antipaſti.

Voua maritate, croſtate di dattali, ceſali in graticola, & una pergoleſe.

Alleſſo.

Tinche, luccio ſalipreſo, anguilla groſſa di marta con cauoli, tarantello, & ſauor di noci con aglio.

Fritto.

Zucca marina fritta, con ſalſa uerde, frittate uerdi con cipolle, anguille ciriole, calamari & limoni trinciati.

Frutte.

Caſcio Parmigiano, pere ricarde, marroni in bragia finocchio & melagrane con zuccaro.

DOMENICA A DI X.

Antipaſti.

Quaglie, una pergoleſe, paſticci sfogliati di lodole, lonza di uitella, & fette di cedro.

Alleſſo.

Vitella ſeccaticcia, capponi, ſalami, zuppa, uorata & ſauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio rauigiolo, pere pergamotte, tartufi & finocchio.

LVNEDI A DI XI.

Antipasti.

Fegato impicciapotte, pasticci di animelle alla francese, polpe alla Romana, uua et limoni trinciati.

Allesso.

Castrato annudine, polanche stufate con persciutti & barbe di petrosemolo, & sauor di mostarda.

Frutte.

Torta bolognese, mela appie, caldarroste, finocchio, & melagrane con zuccaro.

MARTEDI A DI XII.

Antipasti.

Ceruella dorate piccioni arrosto, uua, schiena di toffolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Pancia di uitella ripiena, annudine, mirausto di piccioni, salami minestra di lattughe, & sauor di uisciole. Frutte.

Cascio rauiolo, melarose, pignoli mondi con zuccaro, & finocchio.

MERCORDI A DI XIII.

Antipasti.

Tortore, uua pergolese, coppiette riuolte & schiena di uitella, & fette di cedro.

Allesso.

Castrato, seccaticcia, pancia di toffolatto, & per-

sciutto, minestra di cauoli torsciuti, & mostarda dolce. Frutte.

Torte di pere cotogne, cascio rauigiolo, pere pergamotte, marroni, & finocchio.

GIOVEDI ADI XIIII.

Antipasti.

Fascianotti, uua pergolese, annimelle stufate, lonza di roffolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di uitella seccaticcia salipresa, testa di uitella stufata, salami minestra de riso, & sauor di noci.

Frutte.

Cascio rauagiolo, pere carauelle, noci in uino finocchio, & melagrane con zuccaro.

VENERDI A DI XV.

Antipasti.

Voua uerde tenere, anguilla arrosta, uua & pesce marinato. Allesso.

Ombrina, gambari alla tedesca, garabazzate di zucca marina, & sauor bianco.

Fritto.

Tocchetto di lumache, fonghi porcini con sauor di noci, tinche calamari, & limoni trinciati,

Frutte.

Torte di piselli, mela appie, marroni in bragia, & finocchio.

SABBATO A DI XVI.

Antipasti.

Rauioli alla lõbarda, uoua ripiene, et cefali marinati

Allesso.

Tinche, anguille stufate, minestra di fascioli, tarantello, & sauor bianco.

Fritto.

Fonghi porcini con sauor di noci, anguille ciriole code di luccio saliprese, pasticci di ranocchi, & uua pergolese.

Frutte.

Ostreghe in frascia, cascio rauaglioso, pere bergamotte, pignoli freschi con zuccaro & finocchio.

DOMENICA A DI XVII.

Antipasti.

Animelle stufate, polanche infascianate, uua pergolese, lonza di uitella, & fette di cedro condite.

Allesso.

Petti di uitella, piccioni torrigiani, inginestrata, salami, minestra di annolini, & sauor bianco

Frutte.

Torta bolognese, mela appie, tartufi stufati, & finocchio.

LVNEDI A DI XVIII.

Antipasti.

Rotta ripiene con rignonata di uitelle alla fiorentina, quaglie, uua pergolese, e lonza di roffolatto con cipolle & pere cotogne cotte sotto lo arrosto.

Allesso.

Castrato, seccaticcia, palombelle stufate, salami, & mostarda dolce.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio Parmigiano, mela appie, maroni in brascia, & finocchio.

MARTEDI A DI XIX.

Antipasti.

Sommata con pan unto, pasticci sfogliati di ceruella, spalla di montone ripiena alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di Vitella, seccaticcia saupresa, pollastri spezzati alla francese, salami, minestra di pan grattato, & sauor di noci.

Frutte.

Pere stufate, cascio Parmigiano, mela appie, finocchio, & melagrane con zuccaro.

MERCORDI A DI XX.

Antipasti.

Fegato fritto, tortore, una pergolese, coessito di capriolo alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, capponi, salami, minestra di lasagnette, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di carne, ciambellette, cascio rauigiolo, mela appie, finocchio & melagrane con zuccaro.

GIOVEDI A DI XXI.

Antipasti.

Lepri in peuerone, coppiette riuolte di uitella, polpe alla Romana una pergolese, & limoni trinciati.

Alleſſo.

Anguaine, ſeccaticcia ſalipreſa, ſalami, mineſtra di uermicelli, & ſauor di noci con aglio

Frutte.

Paſticci di mela appie, pere carauelle, maroni in braſcia, & finocchio.

VENERDI A DI XXII.

Antipaſti.

Pan dorato, ſuppa pergoleſe, uoua maritate & cefali in graticola.

Alleſſo.

Pancia di tonno, mirauſto di maccarelli, mineſtra di cauoli uerdi con cipolle & pere cotogne, tarantello, & ſauor bianco.

Fritto.

Gelatina di Gambari peſce di uoua ripieni, affrittellate con moſtarda dolce, lumache con ſalſa uerde, anguille ciriole, & limoni trinciati.

Frutte.

Herbolati alla fiorentina, ciambellette, mela appie, pignoli con zuccaro, & finocchio.

SABBATO A DI XXIII.

Antipaſti.

Vermicelli di buturo, frittelle di monache, uoua ripiene, code di luccio marinate con aglio, & uua pergoleſe.

Alleſſo.

Tinche, tocchetto di anguille, mineſtra di ceci roſſi pancia di ſalmone, ſauor di noci.

Fritto.

Fascioli riconci, funghi porcini, con sauor & noci, frittate uerde calamari, & limoni trinciati.

Frutte.

Pasticci di pere cottogne, cascio rauagiolo, pere bergamotte, castagne arroste, & finocchio.

DOMENICA A DI XXIIII.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, una pergolese, pollastri alla catelana, cossetto di Roffolato arrosto freddo, & fette di cedro condite. Allesso.

Vitella, seccaticcia, palombelle, minestra, persciutto, minestra di cauoli capucci, & mostarda dolce. Frutte.

Torta di zucca marina, pere papa, tartufi stufati, finocchio & melagrane con zuccaro.

LVNEDI A DI XXV.

Antipasti.

Animelle stufate, lingua di uitella porate, una pergolese, schiena di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato annudine, palombele, salami minestre di barbe di petroscemoli, & mostarda dolce.

Frutte.

Pere stufate, cascio rauigiolo, pere bergamotte, finocchio & melagrane con zuccaro.

MARTEDI ADI XXVI.

Antipasti.

Ceruella maritate, piccion arrosto, una pergolese,

gigotto di montone alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di Vitella, seccaticcia, budella ripiene alla Lombarda, trippe alla Fiorentina, salami, mineſtra di annolini, & sauor bianco.

Frutte.

Paſticci di mela appie, caſcio rauigiolo, pere carauelle, marroni in braſcia, & finocchio.

MERCORDI A DI XVII. Vigilia.

Antipaſti.

Ricotte rifatte, granchi ripieni, croſtata di latte, & fegato, triglie in graticola, & una pergoleſe.

Alleſſo.

Ombrina, raggia in adobbo, mineſtra di cipollata alla Fiorentina, bottarga, & ſauor bianco.

Fritto.

Code di Luccio ſalipreſe con fette di Cedro condite, frittate da frati, ranocchi, calamari, & capperini.

Frutte.

Frutte di Sardena, caſcio rauagiolo, mela appie, pignoli con zuccaro, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXVIII.

Antipaſti.

Quaglie arroſto, uua freſca, paſticci di lodole alla Franceſe, lonza di roſſolatto fredda, & limoni trinciati.

Alleſſo.

Petti di Vitella ſeccaticcia ſalipreſa, pancia di roſſolatto in adobbo ſalami, mineſtra di uermicelli, & ſauor di noci.

Frutte.

Torta Bolognese, pere papa, castagne arroste, finocchio, & melagrane con zuccaro.

VENERDI A DI XXIX.

Antipasti.

Funghi prataroli con pan unto, rauioli alla Lombarda, anguilla arrosto, uua pergolese, & pesce marinato.

Allesso.

Cefali, tinche nel tegame alla Fiorentina, minestra di ceci bianchi tarantello, & sauor bianco.

Fritto.

Fascioli riconci, fragolini, calamari, gambarelli, pisciolini, & salsa uerde.

Frutte.

Vermicelli di buturo, cascio Parmigiano, pere pergamotte, tartufi stufati, & finocchio.

SABBATO A DI XXX. Vigilia.

Antipasti.

Frittelle di Monache, melangoli dolci, uoua ripiene, ombrina salpamentata, & uua pergolese.

Allesso.

Spigole di latte, miraūsto di Cefali, minestra di riso, cappari, & sauor bianco.

Fritto.

Pasticci di Tartarughe, frittate con cipolle, tinche, anguille ciriole, uua, & limoni trinciati.

Frutte.

Torta uerde, mela appie, marroni in bragia, & finocchio.

DOMENICA A DI XXXI.

Antipasti.

Animelle maritate, tortore, uua fresca, polpe alla Romana, & fette di Cedro condite.

Allesso.

Vitella annudine, capponi, salami, suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte.

Torte, mela appie, ciambellette, tartufi stufati, azerole, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI OTTObre per la mattina alla Francese.

Antipasti.

Biscotti Pisani, morselletti di Napoli, Carniscioni dorati, tartarette di mangiar bianco, tortore con uua pergolese, fascianotti con salsa reale, pastitci sfogliati di lodole, pan dorato con rignonata di Vitella, cossetti di capriolatti alla francese, et limoni trinciati.

Allesso.

Lepri in brodo lardieri, capponi coperti di mangiar bianco semplice, con granelle di melagrane forte di sopra, mirausto di piccioni, pasticci di Ceruiatto alla Francese, palombelle stufate con sauor di uerzure, seccaticcia salipresa, con mostarda dolce, salami, minestra inginestrata.

Arrosto.

Gelatina con polpe di capponi, polanche, fasciana-

te con sauor di uisciole, Quaglie arroste con tauoli sfregolate, lombi di capriolatti con la pitartina, lonza di roffolatto con cipolle, & pere cotogne cotte sotto lo arrosto, testa di roffolatto fredda, pasticci di Vitella alla Francese, schiena di Vitella, con fette di Cedri, & oliue.

Torte, & frutte.

Pere stufate, melangoli ripiene, crostate di dattili, pasticci di tartufi, herbolati alla Fiorentina, mele rose, cascio rauigiolo pere borgomatte, marroni in brascia, & finocchio.

Seruitio su il Tapeto.

Saluiette, stecchi, & fiori, mela grane con zuccaro, cialdoncini ciambellette, zuccarini di monache, azerole, coriandoli moscati, & cotogni.

CENA PER I GIORNI magri in detto mese.

Primo seruitio posto in Tauola.

Insalata di cappucci alla Fiorentina, scalogne con aceto rosato, & saluia, insalata di petronciani cotta, code di Lucci marinate con aglio, pasticci di Tonno freddi, gelatina di gambari, bottarga trinciata, & cappari Alessandrini.

Antipasti.

Funghi prataroli piccioli con pan unto come i prugnoli, augucchie in graticola coperte dello adobbo delle Lamprede, tinche riuerse, anguilla grossa ar-

posta, uua pergolese, gambari ripieni, funghi porcini giovani nel tegame alla Fiorentina, & crostate di zibibi, pignuoli, & mela appie.

Antipasti in altro modo.

Fegati ò latte di Lucci stufati, linguattole con petrosemolo, budella di tinche fritte con sugo agresto, & peste, tocchetto di Lumache alla fiorentina, pasticci di Tartarughe, cefali in graticola, granchi teneri, & oliue di Spagna.

Allesso.

Pottaggio di Tinche alla francese, anguilla di Marta arrosto con caoli strufolati, Tinche grosse di Monteroso coperte di herbette, sauor di noci alla fiorentina, Lucci grossi coperti di fiori, cipollata in forno, gambari alla Tedesca, & Tarantello di salati in adobbo.

Fritto.

Gelatina di anguille, funghi porcini fritti con sauor di noci, Tinche fritte con sugo di Melangoli, & pepe, code di Luccio marinate calde con aglio, agucchie con limoni trinciati, pasticci di fegato di ranocchi, granchi ripieni, & petronciani fritti con salsa uerde.

Torte, & frutti.

Rauioli alla Lombarda, uouamele alla Romana, uermicelli di buturo, pasticci di dattali, pere cotogne, stufate con zuccaro, torte Bolognese, pere Bergamotte, & finocchio di Vigna.

Seruitio su'l Tapeto.

Terrai l'ordine del detto mese di grasso.

LVNEDI primo dì di Nouembre

Antipasti.

Tordi, & salciccia, pancia di roffolatto in peuerone, cigotto di Castrato alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella seccaticcia, lepri salami, minestra di pappardelle alla fiorentina, & sauor peuero.

Frutte.

Crostate di dattali, pomi, zibibi, mela rose, melagrane, & finocchio.

MARTEDI A DI II.

Antipasti.

Fegato in picciapotte, lombetti di roffolatto con la pitartina, lonza di Vitella, limoni trinciati, uua pergolese.

Allesso.

Castrato in cipollata, pasticcio di seccaticcia alla francese, salami, & mostarda dolce.

Frutte.

Mela rose, cascio rauigiolo, marroni in brascia, & finocchio abbrusciato.

MERCORDI A DI III.

Antipasti.

Tortore pasticci inpotta, cigotto di Capriolo alla francese, salsa di uisciole, & uua pergolese.

Allesso.

Capponi Vitella, seccaticcia, salami, suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte.

Pappardelle alla Romana, pasticci di mela appie, tartufi intieri, melagrane, & finocchio.

GIOVEDI A DI IIII.

Antipasti.

Annatracci, coppiette riuolte, spalla di Montone alla Francese, limoni trinciati, & uua pergolese.

Allesso.

Vitella annudine, palombelle stufate, salami, & sauor di uerzure.

Frutte.

Melerose, cascio rauigiolo, nocchie, & finocchio abbruscato.

VENERDI A DI V.

Antipasti.

Pane indorato, schiacciate in fogliate, pesce di uoua ripiene, linguattole con petrosemolo, pasticci di trotte freddi, & uua pergolese.

Allesso.

Ombrina gambari alla Tedesca, minestra di riso maritato, cappari Alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Calamari in adobbo, fragolini, limoni uoua affrittellate con mostarda dolce, & oliue.

Frutte.

Torta gatta fura, mela appie, marroni in bragia, & finocchio.

SABBATO A DI VI.

Antipasti.

Vermicelli di ricotta, frittelle di Monache, cipol-

le ripiene; pesce marinato, & una pergolese.

Allesso.

Miraustro di Tonno, Tinche, minestra di piselli alla Fiammenga, & sauor di noci.

Fritto.

Pesce di uoua uerde, lumache con salsa, gambarelli, code di Luccio, & limoni trinciati.

Frutte.

Mele appie, cascio Parmigiano, melagrane, & finocchio.

DOMENICA A DI VII.

Antipasti.

Fegato di Vitella intiero con rete di porco, starne alla Catelana, polpe alla Romana, fette di Cedro, & uua.

Allesso.

Petto di Vitella annudine, annatrotti coperti di miraustro, salami, minestra di uermicelli, & sauor di noci.

Frutte.

Torta bianca, mele appie, marroni in brascia, & finocchio abbruscato.

LVNEDI A DI VIII.

Antipasti.

Figatelli, & animelle, lingue di uitella dorate, lonza di rossolatto, limoni trinciati, et una pergolese.

Alleßo.

Pancia di Vitella ripiena, annudine, trippe alla Lombarda, salami, minestra di cauoli, tartufi, & sauor

& sauor di mostarda.

Frutte.

Persi caravelle, cascio Parmigiano, marroni, & finocchio.

MARTEDI A DI IX.

Antipasti.

Fegatelli di porco con rete con sugo di melangoli forti, annatrotti arrosto, tordi arrosti, & limoni trinciati.

Allesso.

Pancia di Vitella ripiena con uoue, seccatiecia salipresa, salami, minestra di uermicelli, et sauor bianco.

Frutte.

Crostate di grasso di Vitella, cascio Parmigiano sfogliate, uua pergolese, & finocchio abbruscato.

MERCORDI A DI X.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, lepre arrosto, fette di Cedro condite, lonza di roffolatto con pere cotogne, & cipolle cotte sotto l'arrosto, & oliue Bolognese.

Allesso.

Vitella, Bue salipreso, pancia di roffolatto in brodo lardieri, salami, minestra di rape maritate, & sauor di noci.

Frutte.

Migliacci bianchi alla Fiorentina, mele rose, tartufi, & finocchio.

GIOVEDI A DI XI.

Antipasti.

Tordi con salciccia, sommata con pan unto, e Jetti

di Caprioli, limoni trinciati, & una pergolese

Allesso.

Vitella castrato, piccioni stufati, salami, & mostarda.

Frutte.

Pere pergamotte, dattili stufati, cascio rauigiolo, & finocchio.

VENERDI A DI XII.

Antipasti.

Pasticci sfogliati di fegati, & latte di pesce, rauioli alla Lombarda, frittelle di Monache, ombrina salpamentata, & oliue.

Allesso.

Spigola lattinata, miraustro di cefali, minestra di caoli con pere cotogne alla Fiorentina, pancia di tarantello, & sauor bianco.

Fritto.

Frittelle di uoua, & cascio, linguattole con petrosemolo, sarde fresche in graticola, limoni trinciati, et oliue.

Frutte.

Torta Bolognese, pere bergamotte, tartufi stufati, marroni, & finocchio.

SABBATO A DI XIII.

Antipasti.

Pan unto con butiro, pasticci di fegati di ranocchi, rauioli ignudi, pesce marinato, & una pergolese.

Allesso.

Tincha grossa, tocchetto di anguilla, gengiarello con latte, cappari alessandrini, & sauor di noci.

Fritto.

Anguille Ciriole, lumache con salsa, Tinche con sugo di Melangoli, & limoni trinciati.

Frutte.

Pere carauelle, cascio rauigiolo, nocchie abbruscate, & finocchio.

DOMENICA A DI XIIII.

Antipasti.

Fegatelli di fegato di Vitella, piccioni arrosti, polpe alla Romana, limoni trinciati, & uua pergolese.

Allesso.

Pancia di Vitella ripiena, pollastri spezzati alla Francese, annudine, minestra di rauioli di carne, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, mele appie, cascio rauigiolo, oliue, & finocchio.

LVNEDI A DI XV.

Antipasti.

Coppiette riuolte, tortore, cossetto di Caprio, fette di Cedro condite, & uua pergolese.

Allesso.

Capponi, uitella annudine, salami, minestra di lasagnetti, & sauor di noci.

Frutte.

Torta bianca, mele rose, marroni in brascia, & finocchio.

MARTEDI A DI XVI.

Antipasti.

Ceruella dorate, brasciole stufate, lonza di Vi-

tella, ò rossolatto, limoni trinciati, & una pergolese.

Allesso.

Palombelle stufate, annudine, castrato, salami, & mostarda.

Frutte.

Mele appie, cascio Parmigiano, nocchie abbru- scate, & finocchio.

MERCORDI A DI XVII.

Antipasti.

Tordi, & salciccie, lingue di Vitella arrosto, cos- setto di Castrato alla Francese, limoni, & una pergolese.

Allesso.

Starne con cauoli, annudine, castrato, salami, mostarda dolce.

Frutte.

Torta di cipolle, mele rose, ciambelette, mela- grane con zuccaro, & finocchio.

GIOVEDI A DI XVIII.

Antipasti.

Pasticci in potta, pollastri alla Catelana, lonza di Vitella, limoni trinciati, una pergolese.

Allesso.

Petti di Vitella, seccaticcia, caprese, pottaggio di Vitella alla Fiorentina, salami, minestra di ri- goni, & sauor di noci.

Frutte.

Vn lauoro di pasta, pere pergamotte, cascio ra- uigiolo, moroni in bragia, & finocchio.

VENERDI A DI XIX.

Antipasti.

Pan indorato, frittelle di Monache, uoua messe alla Romana, triglie in graticola, & uua pergolese.

Allesso.

Anguilla grossa di Marta con cauoli, polpe in adobbo, bottarga, & sauor di noci con aglio.

Fritto.

Gambari di mare, calamari, cefalotti, limoni trinciate, uoua affrittellate, & oliue.

Frutte.

Pasticci di mele appie, cascio rauigiolo, pere carauelle, tartufi, & finocchio.

SABBATO A DI XX.

Antipasti.

Ricotta rifatta, rauioli alla Lombarda, uoua maritate, pesce marinato, & oliue.

Allesso.

Tonno in mirausto, code di Luccio marinate calde, con aglio, & agresto, minestra di ceci rossi passati, & oliue. Fritto.

Tinche, gambari alla Tedesca, lumache con salsa uerde, & frittate uerdi.

Frutte.

Pere stufate, mele appie, cascio parmigiano, & finocchio.

DOMENICA A DI XXI.

Antipasti.

Fegatelli di animelle dorate, starne alla Catelana,

cossetto di Caprio, limoni trinciati, & uua pergolese.

Allesso.

Capponi, Vitella annudine, salami, minestra di caolo cappuccio, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di mele appie, ciambellette, mele rose, marroni in brascia, & finocchio.

LVNEDI A DI XXII.

Antipasti.

Tortore, lepri coperti di peuerata, lonza di rossolatto con cipolle, & pere cotogne cotte sotto l'arrosto, & uua pergolese.

Allesso.

Pancia di rossolatto, testa di Vitella stufata, annudine, salami, minestra di rape maritate alla fiorentina, & mostarda dolce.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio rauigiolo, mele rose, melagrane con zuccaro, & finocchio.

MARTEDI A DI XXIII.

Antipasti.

Fegato di Vitella intiero inuolto in rete di porco, brasciole stufate, spalla alla francese, limoni trinciati, & uua pergolese.

Allesso.

Vitella seccaticcia, palombelle in mirausto, minestra di uermicelli, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Pere papa, cascio Parmigiano, nocchie abbru-

scate in bragia, & finocchio.

MERCORDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Sommata con pan unto, piccioni arrosti alla fioren tina, lonza di Vitella, fette di Cedro condite, & uua.

Allesso.

Vitella annudine, palombi stufati, salami, & mostarda.

Frutte.

Torta Bolognese, mela appie tantusi, melagra ne, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXV.

Antipasti.

Pane indorato con rignonata di Vitella, allodole con pan unto, polpe alla Romana, et limoni trinciati.

Allesso.

Pancia di porco saluatico, lepre annudine, salami, minestra di pappardelle, & sauor di peuere alla fiorentina.

Frutte.

Pere stufate, pere pergamotte, cascio rauigiolo, & finocchio.

VENERDI A DI XXVI.

Antipasti.

Schiacciate infogliate alla fiorentina, uoua ripiene interbolate, anguilla arrosta, pesce salpamentato, & limoni.

Allesso.

Ombrina, tocchetto di pesciolini, minestra di riso maritato, capperi alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Pesci d'uoua ripieni, calamaretti, fragolini, limoni trinciati, & oliue.

Frutte.

Frutte di Sardena ripiene, & cascio rauigiolo, pere pergamotte, marroni in bragia, & finocchio.

SABBATO A DI XXVII.

Antipasti.

Voua tenere, cipolle ripiene, schiacciate con zuccaro, pesce marinato, & capperini.

Allesso.

Luccio in pottaggio reale, tinche, minestra di nagoni maritate, & bottarga.

Fritto.

Lumache con salsa, tinche, gambarelli, frittate fratesche, & limoni trinciati.

Frutte.

Herbolati alla fiorentina, ciambellette, melangoli ripieni, marroni in bragia, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVIII.

Antipasti.

Ceruella tenere, capponi arrosto, fette di Cedro condite, lonza di Vitella, & una pergolese.

Allesso.

Vitella, palombelle stufate, annudine salami, sa nor di mostarda dolce.

Frutte.

Migliacci bianchi alla fiorentina, mele appi tartufi stufati, finocchio, & melagrane.

LVNEDI A DI XXIX. Vigilia.

Antipasti.

Frittelle di uoua & cascio, funghi stufati alla fiorentina, tinche riuerse, pesce marinato, & uua pergolese.

Allesso.

Tinche, miraustо di lucci, minestra di cauli con pere cotogne, cipolle pancia di salmone, & sauor di noci

Fritto.

Piselli riconci, funghi porcini con sauor di noci, tinche, gambari ripieni & limoni trinciati.

Frutte.

Torta inherbolata, pere pergamotte, castagne arroste, & finocchio.

MARTEDI A DI XXX.

Antipasti.

Tordi & salciccia, uua pergolese, pasticci di ceruella sfogliati, cosse tto di roffolato freddo, & fette di cedro condite.

Allesso.

Vitella seccaticcia castrato incipollato, salami, & mostarda dolce.

Frutte.

Pere stufate, cascio rauigiolo, pere carauelle, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI NOuembre per la mattina alla francese.

Primo seruitio posto in Tauola.

Biscotti Pisani, morselletti di Napoli, Bericocoli di Siena, frutte sfogliate ripiene, polpe di Pauone arroste trinciate fredde, fette di Cedro condite, sommate in fette, & testa di soffolato fredda.

Antipasti.

Fecati di uitella intieri con rete di porco, beccaccie alla francese con pan unto, lumbi di lepri con pitartina, annatrotti alla francese, lumbi di caprioli, in peuerata gialla, pasticci di uenagioni freddi, ceruella di porco dorate, tartarette di carne alla fiorentina.

Allesso.

Pancia di cinghiale in brodo lardieri, annatre, lepre, seccaticcia, presciutto, mineſtra di cauolo torzuto, sauor di mirauſto, palombi di ghianda stufati alla pollacca, bue salipreso, mortadella ferrarese, & rape armate.

Arrosto.

Gelatina con fette di testa di soffolatto, pasticci in potta, polpe di soffolatto con pitartina alla Romana, sommata fresca alla fiorentina, cossetti di Caprio alla francese, lonza di porco saluatico con pere cotogne, & cipolle cotte sotto l'arrosto, schiena di uitella con fette di limoni sopra, & oliue di spagna.

Torte & frutti.

Pappardelle alla Romana, frittelle di uoua & cascio, frutte in forma alla tedesca, migliacci bianchi alla fiorentina, tiambellette con zuccaro, pasticci di pere cotogne, cascio rauagiolo, pere carauelle & finocchio fiorentino bagnato nel uin Greco; & abbruscato.

Su il tapeto.

Saluiette profumate con foglie di saluia, stecchi con acqua rosa, spiga di melagrano dolci, cialdoncini con magnaguerra, nespole grosse coriandoli moscati, cannella, & garofoli confetti, & cotognate.

VN BELLISSIMO PAR DI NOZZE & nobile, seruite con i trincianti per cinquanta conuitati in tauola.

Primo seruitio di credenza posto in tauola.

25 Piattelletti di insalata di grumi di indiuia, grumi di maceroni, capperini & pepe.

25 Piattelletti di insalata cotta di barbe di preti, o barbe di maceroni con uua passera.

25 Piattelletti di piedi di uitella dorati con aceto rosato zuccaro & cannella.

5 Piatti di Capponi salpamentati.

5 Piatti di pasticci di Caprio freddi.

50 Piattelleti di mortido alla fiorentina.

50 Piattelletti di sommata, in fette.

50 piattelletti di lingue di bue salate, in fette

Antipasti di cucina.

5 Piatti di allodole con salciccia di petti di pauoni ò capponi.
25 Tazze di uua fresca.
5 Piatti di pasticci di animelle alla francese.
5 Piatti di starne alla pollaccha.
5 Piatti di fasciani con sugo di Melangoli forti, zuccaro & cannella.
5 Piatti di pauoni di India con uinticinque piattelletti di sauor di pago.

Antipasti.

5 Piatti di tartarette di mangiar bianco alla catelana.
5 Piatti di fegatelli di annimelle dorati.
5 Piatti di beccacce alla francese con pan unto.
5 Piatti di lepri in peuerone con pignoli freschi di sopra.
5 Piatti di lombi di caprij con pitartina
25 Piattelletti di limoni trinciati.

Allesso.

50 Piatteletti di capperottata alla Napo........
50 Piattelletti di pancia di cinghiale in brodo lardieri.
5 Piatti di capponi coperti di mangiar semplice con granelle di melagrane sorte di sopra.
5 Piatti di lepri cō le pappardelle alla fiorētina.
50 Piattelletti con sauor di peuere.
5 Piatti salami di piu sorte.

Arrosto sottile.

50 Piattelletti di gielo in forma di piu colori, & in uarie forme.

5 Piatti di piccioni arrosti alla fiorentina.

25 Piattelletti di fette di cedro condite.

5 Piatti di fasciani coperti di Miraustо.

5 Piatti di conigli in salmonea.

5 Piatti di capretti interi con salsa uerde.

Arrosto grosso.

5 Piatti di capponi con salsa reale.

5 Piatti di cossetti di capriolo alla francese

5 Piatti di lingua di uitella dorate.

5 Piatti di lonza di cinghiale con pere cotogne et cipolle cotte sotto il suo arrosto.

5 Piatti di schiena di uitella.

25 piattelletti di oliue Bolognese.

Torte.

25 Piatteletti di uermicelli di buturo.

5 Piatti di pasticci di pere cotogne.

5 Piatti di schiacciate infogliate alla fiorentina.

5 Piatti di migliacci bianchi alla fiorentina.

5 Piatti di mel appie.

25 Tazze di zuccarini di monache.

Frutte.

50 Piattelletti di pere guaste alla fiorentina con fulignati di sopra.

5 Piatti di pasticci di tartufi.

5 Piatti di cascio marzolino.

5 Piatti di mela rose.

50 Piattelletti di maroni in bragia

5 Piatti di cardi.

25 Piattelletti di finocchio fiorentino, bagnato nel Trebbiano, abbruscato.

Su il tapeto.

50 Piattelletti con saluiette profumate, stecchi & fiori.

25 Tazze di mela granate con zuccaro, & con un cucchiaro per ciascuna.

25 Tazze di cialdoni con uino magnaguerra in tauola.

50 Piattelletti con pignoli freschi con acqua rosa & zuccaro.

25 Tazze di coriandoli moscati.

25 Tazze con un bicchieretto di cotognata et uno di uisciole in gielo di zuccaro con duo coltelli per ciascuno.

MERCORDI A DI I. di Decembre.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, fasciani con sugo di melagrani, testa di roffolatto fredda limoni trinciati, & uua pergolese.

Allesso.

Petto di uitella, bue salipreso, capponi salami, minestra di lasagnetti & sauor bianco.

Frutte.

Pere cotogne stufate, pappardelle alla Romana, frittelle di uoua, & cascio, melerose, & finocchio abbruscato.

GIOVEDI A DI II.

Antipasti

Fegatelli di fegato di uitella, pollastri alla catelana, confetto di capriolo, & oliue.

Allesso.

Porco saluatico, bue salpreso, palombi di ghianda, presciutto, cauoli bianchi, & sauor di noci con aglio.

Frutte

Mela appie, cardi, cascio parmigiano, maroni in brascia, & finocchio.

VENERDI A DI III.

Antipasti.

Voua da bere, rauioli alla lombarda, linguattole con petrosemolo, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Pancia di tonno, calamari in pottaggio, minestra di piselli alla fiammenga, capperi, & sauor bianco.

Fritto.

Gelatina di anguille, budelorbi, calamaretti con fette di cedro sopra, & fragolini.

Frutte.

Torta di mela appie, ciambellette, tartufi stufati, mela rose, & finocchio.

SABBATO A DI IIII.

Antipasti.

Crostate di dattili, uoua maritate, pescie salpamentato & capperata.

Allesso.

Spigole, pasticci di anguilla alla francese, mi-

nestre di cauoli con pere cotogne, tarantello & sauor di noci.

Fritto.

Frittelle di pesci ignudi, salsa uerde, tinche, gambarelli uoua affrittellate, mostarda dolce & oliue.

Frutte.

Melerose, cardi, cascio rauagiolo, & finocchio

DOMENICA A DI V.

Antipasti.

Allodole, salciccia, sommata fresca lattinata arrosto, pasticci di uenagioni freddi, limoni trinciati, & uua fresca.

Allesso.

Pancia di porco saluatico schiena di bue salipresa, capperotata di minestra salami & mostarda.

Frutte.

Migliacci bianchi alla fiorentina, mela appie, pasticci di prune damascene, cardi, maroni, nespoli & finocchio.

LVNEDI A DI VI.

Antipasti.

Fegato impicciapotte, crostate di animelle, lonza di uitella, limoni trinciati, & uua fresca

Allesso.

Palombi di ghianda stufati, uitella, secaticcia salami, & sauor di mostarda.

Frutte.

Frutte di Sardena, pere stufate, cascio Parmigiano, mela rose, & finocchio.

Martedi

MARTEDI A DI VII.

Antipasti.

Migliacci bianchi alla fiorentina, fegatelli di fegato di uitella, salciccie, lonza di porco con cipolle, & pere cotogne cotte sotto l'arrosto, & uua.

Allesso.

Porco saluatico, Bue, Lepri, Salami, minestra de pappardelle alla fiorentina & sauor di peuere.

Frutte.

Pere papa, cascio Parmigiano, marroni in brascia, nespoli & finocchio.

MERCORDI A DI VIII.

Antipasti.

Tordi, salciccie, coppiette riuolte stufate, lonza di caprio, coperta di peuerata, oliue & uua fresca.

Allesso.

Petti di uitella, bue salipreso, salami, minestra di suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte.

Torta bolognese, mele rose, tartufi intieri asciutti, cardi stufati come tartufi, & finocchio.

GIOVEDI A DI IX.

Antipasti.

Animelle dorate, piccioni stufati, polpe alla Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato, seccaticcia, miransto di pallombelle, salami, minestre di Nagoni, & mostarda dolce.

Frutte.

Mele appie, cascio Parmigiano, marroni in brascia, nespoli, & finocchio abbruscato.

VENERDI A DI X.

Antipasti.

Voua tenere uerde, anguilla di marta arrosti[illegible] fali in graticola, & uua fresca.

Allesso.

Ombrina, spigol[illegible] tegame alla fiorentina, minestra di rape [illegible]te bottarga, & sauor bianco.

Fritto.

Pesci di uoua ripiene, calamari, fragolini, limoni, trinciati, frittate da frati, & oliue.

Frutte.

Pasticci di mela appie, cascio Parmigiano, pere carauelle, pignoli con zuccaro, e finocchio abbruscato

SABBATO A DI XI.

Antipasti.

Vermicelli di buturo, pane indorato, uoua ripiene, pesce marinato, & uua fresca.

Allesso.

Tocchetto di anguille, tinche, rape armate, cappari alessandrini, & sauor di noci.

Fritto.

Lutterini, tinche, limoni trinciati, frittate da frati uerde, & oliue.

Frutte.

Pere papa, cascio rauagiolo, marroni & nocchie abbruscate, & finocchio.

DOMENICA A DI XII.

Antipasti.

Tordi & salciccia, brasciole stufate, leprotti con salsa di uisciole lonza di roffolatto, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di uitella, bue salipreso, galline coperte di annolini, salami, & sauor di noci.

Frutte.

Torta Bolognese, mela & pere stufate, marroni, nocchie abbruscate, & finocchio.

LVNEDI A DI XIII.

Antipasti.

Fegato intiero con la rete di porco, starne alla pollacca, cigotto di montone alla francese, & uua fresca.

Allesso.

Pancia di roffolatto in brodo lardieri, pasticcio di bue alla francese, petto di uitella, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di dattali, cascio Parmigiano, pere pergamotte, tartufi intieri, pignuoli con zuccaro, & finocchio.

MARTEDI A DI XIIII.

Antipasti.

Torta di carne alla fiorentina, salciccia di fegato, spalla ripiena, & oliue. *Allesso.*

Petto di castrato alla fiorentina con barbe di petrosemolo, bue salipreso, & mostarda dolce.

Frutte.

Mele appie cascio rauigiolo, dattili stufati, & finocchio.

MERCORDI A DI XV

Antipasti.

Tordi, salciccia, uua fresca, crostate di ceruella, polpe alla Romana & fette di cedro condite.

Allesso.

Petto di uitella petto di bue, budella ripiene alla lombarda, capponi, lasagnette, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio guaino, pere carauelle, nocchie abbruscate, & finocchio.

GIOVEDI A DI XVI

Antipasti.

Piedi di uitella dorati, lepri coperti di peuerata, lonza di cinghiale fredda, & limoni trinciati.

Allesso.

Pancia di porco saluatico, bue salipreso, palombi di ghianda, presciutto, minestra di cauli torzuti, & sauor bianco.

Frutte.

Sauor di pasta, pere stufate, maroni, mele appie, & finocchio.

VENERDI A DI XVII

Antipasti.

Voua maritate, ostreghe alla tedesca, pasticci sfogliati di pesci ignudi pesce maritato, & oliue.

Allesso.

Testa di ombrina, calamari in adobbo, minestra

di rape armate, melanzane de Genoua, & sauor bianco. Fritto.

Gelatina con gambari, uoua frittellate, fragolini, gambarini, & limoni trinciati.

Frutte.

Herbolato alla fiorentina, pere cotogne stufate, prouature con pan unto mele appie, & finocchio.

SABBATO A DI XVIII.

Antipasti.

Voua frittellate, frittelle di monache, pesce salpamentato, rauioli alla lombarda, & oliue.

Allesso.

Testa di ombrina, calamari in adobbo, minestra di rape armate, & sauor bianco.

Fritto.

Pasticci di dattali, telline cauate, fascioli riconci, pasticci di tonno & fette di cedro condite

Frutte.

Torta bolognese, cardi, mela rose, pignoli, cascio rauagiolo, & finocchio.

DOMENICA A DI XIX.

Antipasti.

Tordi salciccia, brasciole stufate lonza di roffolato & limoni trinciati.

Allesso.

Porco saluatico, bue, lepri con sauor addobbo, salami pappardelle alla fiorentina, minestra di annolini, & sauor bianco. Frutte.

Pere papa, cascio maiorchino, marroni melerose,

& finocchio.

LVNEDI A DI XX. Vigilia.

Antipasti:

Calamaretti, pesce salpamentato, budello [illegible] pesce marinato, & oliue. Allesso.

Pancia di tonno calamari in pottaggio, minestra di zucca marina, & sauor bianco.

Fritto.

Lumache con sal[illegible]cha gambaretti, frittate, & limoni. Frutte.

[illegible]pa, cascio maiorichino, marroni in brascia mela rose, nespoli & finocchio.

MARTEDI ADI XXI.

Antipasti.

Figatelli, animelle dorate, roffolatto arrosto fred do, pasticci di carne di uitella alla francese, et oliue.

Allesso.

Capponi, uitella anudine, salami minestra di cauoli capucci, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di mela appie, mele rose, marroni in brascia, ciambellette, & finocchio.

MERCORDI A DI XXII.

Antipasti.

Figatelli di uitella, piccioni arrosto, pollastri alla catelana lonza di uitella fredda, limoni trinciati.

Allesso.

Capponi seccaticcia, salami, minestra di cauolo cappuccio pancia di roffolato, & sauor bianco

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, nocchie abbruscate, marroni in bragia, cascio parmigiano, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXIII.

Antipasti.

Pasticci sfogliati di fegati di polli, sommato con pan unto, cossetto di capriol & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella bue salipreso, pa... di rossolato, salami minestra di lasagnetti & sauor bianco.

Frutte.

Pere bergamotte, dattili stufati, tartufi intieri mela appie, & cascio parmigiano, & finocchio.

VENERDI Vigilia DI NATALE.

Disenare su uer la sera.

Antipasti.

Tinche in guazzetto, pasticci sfogliati di fegati & latte di pesce, pasticci di fegati di Ranocchi, pesce marinato, & uua pergolese.

Allesso.

Anguilla grossa di marta con cauoli, polpe in adobbo, bottarga & sauor bianco.

Manca fritto et frutte.

SABBATO IL DI di Natale. XXV.

Antipasti.

Capponi arrosti freddi, testicciuole di capretto dorate, figatelli di animelle, sommata fresca, tartarette di marzapani, & limoni trinciati.

Alleſſo.

Vitella ripiena, teſta di uitella, palombi di ghianda ſtufati, galline coperte di maccheroni, paſticci di capretto, & ſauor bianco. Frutte.

Caſcio Parmigiano pere, carauelle tartare, paſticci di dattali ſtufati, mele roſe, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVI.

Antipaſti.

Tortore lepri coperti di peucrata, ſpalla di capriolo arroſta, limoni trinciati, & una pergoleſe.

Manca alleſſo & frutte.

LVNEDI A DI XXII.

Antipaſti.

Animelle di capretto, figatelli di uitello, paſticci di capretto, & ſommata con fette di cedro condite.

Alleſſo.

Porco ſaluatico, bue, lepri ſalami, mineſtra di annolini & ſauor di peuerata. Frutte.

Herbolato alla fiorentina, pere cotogne ſtufate, oſtriche in braſcia, e marroni in braſcia, et finocchio

MARTEDI A DI XXVIII.

Antipaſti.

Tordi, ſalciccia fina, braſciole ſtufate, roſſolatto, e limoni trinciati. Alleſſo.

Porco ſaluatico, pancia di uitella, bue ſalipreſo, galline coperte di annolini, ſalami & ſauor di noci.

Frutte.

Torta bologneſe, mele roſe, pere ſtufate, marroni, pere guaſte, & nocchie abbruſciate.

MERCORDI A DI XXIX.

Antipasti.

Tordi, salciccie, lonza di Roffolatto, lonza di Caprio, coperte di peuerata, & oliue.

Allesso.

Pancia di roffolatto in brodo lardieri, Vitella, salami, minestra di annolini, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di dattali, tartufi intieri asciutti, mela appie, marroni in brascia, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXX.

Antipasti.

Capretto arrosto, tordi, & salciccia, lonza di Cinghiale con cipolle, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Ocha saluatica, Bue salipreso, lachetta di Castrato stufata, minestra di annolini, & sauor bastardo.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere guaste, mele rose, cardi, marroni in bragia, & finocchio.

VENERDI A DI XXXI.

Antipasti.

Pan unto con butiro, pasticci di segati di ranocchi, pesce marinato, rauioli ignudi, & oliue.

Allesso.

Spigole lattinate, tocchetto di anguille, tinca grossa, capperi alessandrini, & sauor di noci.

Fritto.

Anguille ciriole, gambari di mare, cesalotti, frit

... fratesche, & limoni trinciati.

Frutte.

Pere stufate, mele appie, cascio rauagiolo, cardi, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI Decembre, alla Francese.

Antipasti primi in Cucina.

Suppa Lombarda con polpe di capponi, & ... di sopra, ceruella in frittelle, figatelli di animelle, testicciuole di Capretto dorate, crostate di piccioni, sommata fresca, arrosto con uua fresca, cosscetti di caprioli coperti di peuerata, & capretti di retro arrosti con limoni trinciati.

Allesso.

Palombi di ghianda stufati, pancia di Vitella ripiena, galline coperte di maccheroni, pasticci di Bue alla Francese, salami, capretti in tocchetto alla Fiorentina, & torta di carne.

Arrosto.

Gielo in bocconi di color di ambra, tordi, & salciccia, pasticci di allodole alla Francese, pollanche alla Catelana, testa di Rossolatto fredda, polpe alla Romana, spalle di castrato alla Francese, lonza di Porco saluatico, & oliue.

Torte, & frutte.

Pasticci di dattili, pere stufate, frutte di Sardena, frittelle di noua, & cascio tonde, torta bianca,

mele rose, cardi, tartufi, & finocchio.

Su il Tapeto.

Saluiette secche con acqua rosa, cialdoncini con vino rosso dolce, zuccarini, nespole Berlingozzi, coriandoli moscati, pignoli confetti, & cotognate.

SABBATO PRIMO DI' di Gennaio.

Antipasti.

Morsella di Napoli, ostreghe alla Tedesca, lingua ttole marinate calde con sugo di agresto, & petrosemolo, uoua in herbolate, & oliue.

Allesso.

Testa di Tonno coperta di miraustо, spigola di latte, mangiar bianco, ombrina, & bottarga.

Fritto.

Pancia di Tonno con fette di Cedro condite, calamari, Telline cauate pasticci di Lucci, & fascioli riconci, & oliue.

Frutte.

Mela rose, pere stufate, torta Bolognese, cascio rauigiolo, cardi, & finocchio.

DOMENICA A DI II.

Antipasti.

Fegato di Vitella intiero inuolto in rete di porco, spalla alla Francese, starne alla Catelana, & oliue.

Allesso.

Pancia di Vitella ripiena, seccaticcia, capponi, minestra di annolini, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di mele appie, ciambellette, mela rose, mar

roni in brascia, cascio Parmigiano, & finocchio.

LVNEDI A DI III.

Antipasti.

Tortore, lepri coperti di peuerata, lonza di ro[illegible], solatto col suo adobbo, & capretto arrosto freddo, & oliue.

Allesso.

Petti di Vitella, seccaticcia salipresa, salami, minestra di nagoni, & sauor di noci.

Frutte.

Pere bergamotte, cascio Parmigiano, nocchie abbruscate, marroni in bragia, & finocchio.

MARTEDI A DI IIII.

Antipasti.

Tordi, & salciccia, pasticci sfogliati di animelle di capretto polpe alla Romana, & oliue.

Allesso.

Capretto, Vitella seccaticcia, mirausto di piccioni, salami, & minestra di uermicelli, et sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio marzolino, pere carauelle, nocchie abbruscate, & finocchio.

MERCORDI A DI V. Vigilia.

Antipasti.

Prune damascene, bericocoli di Siena, morselletti di Napoli, linguattole con agresto, & petrosemolo, & ombrina salpamentata.

Allesso.

Trotte grosse salipresa con sauor di noci, panci

di Tonno alla Franceſe, mineſtra di Nagoni, ſchiene di Aringhe.

Fritto.

Gelatina di gambari, ſpinaci alla Fiorentina, calamaretti di latte, fragolini, limoni trinciati, et oliue.

Frutte.

Frutte di Sardena ripiene, oſtreche in braſcia, nocchie abbruſcate, & finocchio.

GIOVEDI A DI VI.

Antipaſti.

Animelle di capretto inſigatelli, teſticoli [illegible] ac- rate, capretto arroſto, limoni trinciati, & oliue.

Alleſſo.

Capponi, Vitella ſeccaticcia, ſalami, mineſtra di rauioletti di carne, & ſauor bianco di amandole.

Frutte.

Torta Bologneſe, mele appie, tartufi, marroni in braſcia, & finocchio.

VENERDI A DI VII.

Antipaſti.

Oſtreghe alla Tedeſca, pane indorato, rauioli alla Lombarda, & Ceſali in graticola.

Alleſſo,

Spigola lattinata con ſauor di noce, calamari in adobbo, mineſtra di riſo maritato, & pancia di Salmone.

Fritto.

Maccheroni riſolati alla Fiorentina, uoua frittellate con moſtarda dolce, peſciolini, & ghiozzi

con salsa uerde, suppe di telline, & oliue.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere carauelle, cardi con tartufi, nocchie abbruscate, & finocchio.

SABBATO A DI VIII.

Antipasti.

Pesce di uoua ripiene, uoua maritate, butiro con pan unto, & cesali maritati.

Allesso.

Anguille di Marta con cauoli, tocchetto di pisellini, sauor di noci con aglio, & bottarga.

Fritto.

Frittate uerdi, zucca marina con salsa uerde, anguillette, ghiozzi, gambaretti di mare, limoni trinciati, & oliue.

Frutte.

Gatta fura alla Genouese, mele toste, marroni in brascia, nocchie abbruscate, & finocchio.

DOMENICA A DI IX.

Antipasti.

Tordi, & salciccia, fegato di Vitella intiero, riuolto con rete di Porco, lonza di Cinghiale con cipolle, & pere cotogne, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Ocha saluatica, pancia di Cinghiale, Bue salpresso, palombi di ghianda, presciutto, minestra di cauoli bianchi Viterbesi, et sauor di noce con aglio bastardo.

Frutte.

Torta bianca, mele appie, tartufi, & finocchio.

LVNEDI A DI X.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, starne alla Catelana, capretto arrosto, & fette di Cedro.

Allesso.

Vitella capponi, seccaticcia, salami, minestra di farro, & sauor bianco.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere [illegible], marroni in bragia, & finocchio.

MARTEDI A DI XI.

Antipasti.

Fegatelli di fegato di Vitella, lingue di Vitella coperte di peuerata, polpe alla Romana, & oliue.

Allesso.

Lacchetta di castrato stufata con barbe di petrosemolo, & presciutto, un paracuore alla Fiorentina, & salsa uerde.

Frutte.

Pasticci di mela appie, cascio Parmigiano, pere, marroni, & finocchio.

MERCORDI A DI XII.

Antipasti.

Tordi, & salciccia, leporatto con peuerata, lonza di Cinghiale arrosta, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Pancia di rossolatto, Vitella seccaticcia, palombelle in mirausto, salami, minestra di cauolo

Frutte.

Pere stufate, cascio maiorichino torta di mele appie, marroni in bragia, & finocchio.

GIOVEDI A DI XIII

Antipasti.

Piccioni arrosti, polpe alla Romana, pasticcio di rossolatto, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, capretto, salami, minestra di uermicelli, & mostarda.

Frutte.

Pere carauelle, cascio rauigiolo, melagrane con zuccaro, & finocchio.

VENERDI A DI XIIII.

Antipasti.

Prune stufate rauioli alla Lombarda, anguilla grossa arrosta, ombrina salpamentata, & uua accoppiata fresca, se tu ne haurai.

Allesso.

Spigola in forno alla Fiorentina, miraustro di Cefali, minestra di zucca marina maritata.

Fritto.

Tocchetto di anguille, uoua affrittellate uerdi, zuppa di telline, & oliue.

Frutte.

Torta di herbolati alla Fiorentina, ciambelletti, cardi al modo di tartufi, nocchie abbrusciate, & finocchio.

SABBATO A DI XV.

Antipasti.

Ricotte rifatte, uoua ripiene, cefali in graticola, pane indorato.

Allesso.

Tinche di santa Presseda, calamari in adobbo, minestra di noci rossi, pancia di Salmone, & sauor di noci.

Fritto.

Fragolini, budella di Tinche con sugo di Melangoli, & pepe, telline cauate, gambaretti di mare, limoni, fasciolı riconci, & oliue.

Frutte.

Cascio marzolino, mele rose, tartufi, castagne secche abbruscate, & finocchio.

DOMENICA A DI XVI.

Antipasti.

Fecatelli di animelle di Capretto dorati, fasciani con sugo di melagrane forti, sommata fresca arrosta, & fette di Cedro condite.

Allesso.

Pancia di Vitella ripiena, Bue salipreso, suppa Lombarda con polpe di capponi, & ceruellate Milanese di sopra, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di mele appie, ciambellette, cardi, Maroni in bragia, & finocchio.

LVNEDI A DI XVII.

Antipasti.

Tordi, & salciccia, testicciuole fritte, testa di

roſſolatto fredda, & limoni trinciati.

Alleſſo.

Pancia di Porco ſaluatico, lepre, pugnitticci di Porco domeſtico, ſalami, mineſtra di pappardelle alla Fiorentina, & ſauor di peuerata.

Frutte.

Paſticci di pere cotogne, mortito alla Fiorentina, cardi come tartufi, & finocchio.

MARTEDI A DI XVIII.

Antipaſti.

Pan unto con ſommata, beccaccie alla Franceſe, ſpalla di montone ripiena, & oliue.

Alleſſo.

Porco ſaluatico, ſeccaticcia, palombi di ghianda, preſciutto, caoli bianchi uiterbeſi, & ſauor [illegible]glio.

Frutte.

Caſcio Parmigiano, pere, marroni in bragia, & finocchio.

MERCORDI A DI XIX.

Antipaſti.

Paſticci sfogliati di lodole, Grua arroſta fredda, polpe alla Romana, limoni trinciati, & oliue.

Alleſſo.

Capponi, Vitella ſeccaticcia, ſalami, mineſtra di laſagnette, & ſauor bianco.

Frutte.

Torta di cipolle, pere ſtufate, cardi, & finocchio.

GIOVEDI A DI XX.

Antipaſti.

Tomaselle, crostate di piccioni, lonza di Vitella, & limoni.

Allesso.

Vitella seccaticcia, pasticcio di Bue alla Francese, trippe alla Fiorentina, salami, & sauor di mostarda.

Frutte.

Melagrane ripiene, cascio Marzolino, mele rose, marroni in bragia, & finocchio.

VENERDI A DI XXI.

Antipasti.

Dattali stufati, pesce di uoua ripiene, triglie in graticola, pasticci di anguilla alla Francese.

Allesso.

Testa di Tonno, sauor bianco, gambari di mare bolliti, minestra di rape armate, & schiere di aringhe.

Fritto.

Spinaci alla Fiorentina, linguattole, calamari, fragolini, limoni trinciati, & oliue.

Frutte.

Torta Bolognese, melangole ripiene, tartufi, nocchie abbruscate, & finocchio.

SABBATO A DI XXII.

Antipasti.

Vermicelli di ricotta, uoua tenere, tinche riuerse, & pesce marinato.

Allesso.

Spigole, lattarini, calamari in adobbo, minestra di riso marinato, cappari Alessandrini, & sauor bianco.

Fritto.

Funghi disalati, sauor di noci con aglio, uoua frittellate, suppa di telline, frittura di mare, & oliue.

Frutte.

Frittelle di uoua, & cascio, pere stufate, cardi come tartufi, & finocchio.

DOMENICA A DI XXIII.

Antipasti.

Ceruella di porco dorate, piccioni alla Fiorentina Grue arroste fredde, & fette di Cedro condite.

Allesso.

Pancia di Cinghiale, seccaticcia, presciutto, starne, & caoli, & sauor di mostarda dolce.

Frutte.

Torta di carne, ciambellette, pasticci di [illegible]li, cardi, & finocchio.

LUNEDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Fecatelli di animelle di capretto, crostate di piccioni, cossetto di capriolo, & limoni trinciati.

Allesso.

Vitella, Bue salipreso, capponi, salami, minestra di lasagnette, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio marzolino, mele rose, cardi, & finocchio.

MARTEDI A DI XXV.

Antipasti.

Fecato impicciapetto, testicciuole fritte, capretto

arrosto, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato, uaccina, palombi di ghianda, salami, minestra di nagoni, & sauor di mostarda.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere carauelle, marroni in bragia, & finocchio.

MERCORDI A DI XXVI.

Antipasti.

Tordi, & salciccie, pasticci sfogliati di animelle di capretto, polpe alla Romana, & oliue

Allesso.

Capretto, uitella, seccaticcia, miransto di piccioni, salami, minestra di finocchi bianchi, & salsa uerde.

Frutte.

Torta Bolognese, mele rose, tartufi, mandole abbruscate, & finocchio.

GIOVEDI A DI XXVII.

Antipasti.

Sommata con pan unto, lingue di Vitella dorate, cigotto di montone alla Francese, & oliue.

Allesso.

Castrato, & seccaticcia, presciutto, annatrotti, minestra di herbe petrosemolo, mostarda dolce.

Frutte.

Cascio Parmigiano, mele rose, cardi, nocchie abbruscate, finocchio.

VENERDI A DI XXVIII.

Antipasti

Pan dorato, uoua maritate, crostate di anguille, trotte marinate.

Allesso.

Testa di Tonno, pottaggio di tinche alla Fiorentina, sauor di noci, minestra di rape maritate, bottarga.

Fritto.

Gelatina di gambari, linguattole con petrosemolo, budelorbi, limoni, frittate uerdi, & olíue.

Frutte.

Torta inberbolata, pere stufate, cardi come tartufi, nocchie abbruscate, & finocchio.

SABBATO A DI XXIX.

Antipasti.

Zibibi stufati, insalata di Cicoria bianca, frittelle di uoua, & cascio ripiene, & cefali in graticola.

Allesso.

Spigola, tocchetto di anguille, sauor bianco, minestra di ceci rossi con aglio, & tarantello.

Fritto.

Ostreghe in bragia, sarde, uoua frittellate, spinaci, & fragolini.

Frutte.

Cascio Marzolino, mele appie, cardi, maroni in bragia, & finocchio.

DOMENICA A DI XXX.

Antipasti.

Pan dorato con rignonata di Vitella, starne

Pollacca, & testa di Cinghiale fredda.

Allesso.

Capponi, uitella, seccaticcia, ceruella, salami minestra di suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte.

Migliacci bianchi alla Fiorentina, mele appie, cardi, & finocchio.

LVNEDI A DI XXXI.

Antipasti.

Fegatelli di fegato di Vitella, beccaccie alla francese, lonza di uitella, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Porco saluatico, seccaticcia, presciutto, annatre, minestra di caoli torzuti, sauor di mostarda.

Frutte.

Pasticci di dattali, cascio Parmigiano, pere carauelle, marroni, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI GENnaio per la mattina, seruito con tre Trincianti per uentiquattro persone.

Primo seruitio posto in Tauola.

Col seruitio del pane ui si ponga una Zambella bisotta, & un Berlingozzo fresco.

Piatti di pignoccate, & ciambellette dorate

Piatti di Marzapani fregiati di oro.

Piatti di Carniscioni à figure.

Piatti di Morselletti di Napoli.

3 Piatti di Bericocoli di Siena.

Et con questo seruitio si dia un bicchiero di Maluagia, ò di Greco di Somma per persona.

Antipasti di Cucina.

3 Piatti di frittelle di ceruella con zuccaro, & cannella di sopra.

3 Piatti di crostate di animelle.

3 Piatti di starne alla Pollaccha.

3 Piatti di fasciani con salsa uerde.

Antipasti.

24 Piattelletti di fecatelli di polli stufati.

3 Piatti di Tomaselle di fecato.

24 Piattelletti di uua fresca.

3 Piatti di Pauoni con fette di Cedro, & salsa di pago.

Allesso.

24 Piattelletti di pancia di porco saluatico in pottaggio reale.

12 Piatti con un cappone per piatto coperti di annolini.

3 Piatti con una Grue, & mezza lepre per piatto coperti di herbetti, & fiori.

3 Piatti di salami.

24 Piattelletti di pappardelle alla fiorentina.

24 Piatti di sauor di peuere.

Arrosto sottile.

12 Piatti di Gelatina con fette di gola di Porco saluatico.

3 Piatti di tordi, & salciccia.

3 Piatti di miraustо di piccioni,
3 Piatti di capponi con fette di cedro condite.
3 Piatti di capretti intieri con salsa uerde.

Arrosto grosso.

3 Piatti di Germani coperti di peuerone.
3 Piatti di polpe alla Romana.
3 Piatti con una testolina per piatto di un rosso-latto freddo.
12 Tazze di oliue bolognese.

Torte.

24 Piattelletti di pere cotogne intiere stufati
3 Piatti di frutti di Sardena ripiene.
3 Piatti di migliacci bianchi alla fiorentina
24 Piattelli di pappardelle alla Romana.

Frutte stufate.

3 Piatti di pasticci di mela appie,
12 Piattelletti di dattili stufati.
3 Piatti di pasticci di tartufi.
12 Piattelletti di zibibi stufati.

Frutte.

3 Piatti di cascio marzolino, & Parmigiano.
3 Piatti di pere carauelle & mela rose.
Piattelletti di maroni in bragia.
Piatti di cardoni con pepe & sale
12 Piattelli di finocchio abbruscato.

Su il tapeto.

12 Piattelletti con saluiette profumate, & dui stecchi per uno & cime di saluia & fiori.
1 Tazze di ciambolcini cō uin rosso dolce in tauola

12 Tazze di coriandoli moscati.
12 Piattelletti con dodici bicchieretti di cotognata, con un cortello per ciascuno.

MARTEDI A DI I. Di Febraio.

Antipasti.

Piedi di uitella dorati, capponi arrosti con fette di cedro condite, & schiena di porco freddo.

Allesso.

Pancia di porco saluatico, seccaticcia, palombi di ghianda stufati, & sauor di mostarda.

Frutte.

Pappardelle alla Romana, pere stufate, marroni in bragia, & finocchio.

MERCORDI ADI II.

Antipasti.

Tomaselle, piccioni arrosto, lonza di porco saluatico con cipolle & pere cotogne cotte sotto l'arrosto

Allesso.

Lepre, pugniticcio di porco, seccaticcia, presciutto minestra di pappardelle alla fiorentina, & sauor di peuere.

Frutte.

Migliacci bianchi, mele appie, cardi come tartufi nocchie abbruscate & finocchio.

GIOVEDI ADI III.

Antipasti.

Pan unto con gota di porco, testicciole dorate capretto arrosto, & limoni trinciati

Allesso.

Castrato, seccaticcia, presciutto, lepre in peuerata, minestre di herbe, & petrosemolo, & salsa uerde.

Frutte.

Cascio marzolino, pere papa, cardi pistacchi, & finocchio.

VENERDI A DI IIII.

Antipasti.

Voua da bere, anguilla arrosta, tonno in graticola, & oliue.

Allesso.

Pancia di tonno, calamari in pottaggio, mincstra di riso maritato cappari alessandrini.

Fritto.

Pesce di uoua ripiene, frittelle di pesci ignudi, fragolini, gambarelli, limoni trinciati & oliue.

Frutte.

Torta di cipolle, mele toste, tartufi, pistacchi, & finocchio.

SABBATO A DI V

Antipasti.

Rauioli alla Lombarda uoua tenere, pesce marinato.

Allesso.

Spigola, tinche nel tegame alla fiorentina, minestra di piselli passati, sauor bianco, & pancia di salmone.

Fritto.

Lumache, pesciolini, salsa uerde, calamari, limoni

trinciati, uoua affrittellate, & mostarda dolce

Frutte.

Gongole asciutte, pere stufate, nocchie abbruscate & finocchio.

DOMENICA A DI VI.

Antipasti.

Fegato di uitella intiero riuolto in rete di porco, beccaccie alla Francese, lonza di uitella, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Capponi, uitella, seccaticcia, salami, macheroni rauioli alla fiorentina & sauor bianco.

Frutte.

Torta bianca, pasticci di mele appie, ciambellette, cardi come tartufi, & finocchio.

LVNEDI A DI VII.

Antipasti.

Tordi, salciccie, pasticci di animelle alla fiammenga, testa di roffolatto freddo, fette di cedro condite.

Allesso.

Porco saluatico, seccaticcia, presciutto, starne con cauli, & sauor di mostarda.

Frutte.

Torta bolognese, mele appie, marroni abbrusciati pistacchi & finocchio.

MARTEDI A DI VIII.

Antipasti

Fecato di uitella fritto, crostate di ceruella, capretto arrosto, & limoni trinciati.

Allesso.

Petto di uitella, seccaticcia, ceruellate Milanese, un pasticcio di grue alla francese, salami, minestra di uermicelli, sauor di noci.

Frutte.

Cascio Parmigiano, mele rose ripiene, castagne secche abbruscate, & finocchio.

MERCORDI A DI IX.

Antipasti.

Lodole, pasticci sfogliati, petti rossi, cossetto di capriolo & oliue.

Allesso.

Vitella seccaticcia, capponi, salami, minestra di annolini, & sauor bianco.

Frutte.

Pasticci di mela appie, cascio di guaime, pere caramelle, nocchie abbruscate, & finocchio.

GIOVEDI A DI X.

Antipasti.

Fe[illegible] impicciapotte, pasticcio in potta, lonza di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Lonza di uitella ripiena alla lombarda, seccatic- [illegible] salami crece di trippa alla fiorentina, minestra di nag[illegible]i, & sauor di uisciole.

Frutte.

[illegible]re stufate, cascio Parmigiano, mele rose, & [illegible]chio.

VENERDI. A DI XI.

Antipasti.

Alice fresche in graticola, crostate di anguille, trotte marinate, & oliue.

Allesso.

Rombi coperti di ginestrata, tocchetto di pisciolli ni, minestra di rape armate, & schiene di aringhe.

Fritto.

Aligosti ripieni, telline cauate, pisciolini, salsa uer de, fragolini, & limoni trinciati.

Frutte.

Torta inherbolata, gongole in uragia, nocchie abbrustcate, & finocchio.

SABBATO A DI XII.

Antipasti.

Rauioli ignudi, uoua ripiene, ombrina salpa mentata.

Allesso.

Tinche nel tegame, anguilla di marta con cauli, pancia di salmone, & sauor di noci con aglio.

Fritto.

Spinaci alla fiorentina, lumache, budelocchi, salsa uerde, & oliue.

Frutte.

Pere stufate cascio marzolino, mele rose, cardi, & finocchio.

DOMENICA A DI XIII.

Antipasti.

Fecatelli di animelle, capponi arrosti, polpe al

Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Petti di uitella, seccaticcia, bue salipreso, testa di uitella stufata, salami, minestra di rauioletti di carne, & sauor bianco,

Frutte.

Frutte di Sardena ripiene di pasta di marzapani, pasticci di dattili, & zibibi, marroni in bragia, & finocchio.

LVNEDI A DI XIIII.

Antipasti.

Coppiette stufate coperte di peuerata, capretto arrosto, limoni & oliue.

Allesso.

Vitella, capponi, seccaticcia, salami, minestra di lasagnetti, & sauor bianco.

Frutte.

Mele appie, cardi, mandole abbruscate, & finocchio abbruscato.

MARTEDI A DI XV.

Antipasti.

Brasiole di uitella, lingue dorate, lonza di uitella, & limoni trinciati.

Allesso.

Castrato, uaccina, palombi saluatici, presciutto, minestra di cauli torsuti, & sauor di mostarda.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere papa, castagne secche abbruscate, & finocchio.

MERCORDI A DI XVI.

Antipasti.

Ceruella tenere, piccioni alla fiorentina, testa di troffolato fredda, limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Petto di uitella seccaticcia, testicoli di capretto stufato, salami minestra di uermicelli, & sauor bianco.

Frutte.

Torta di cipolle, pere carauelle, tartufi, nocchie abbruscate & finocchio.

GIOVEDI A DI XVII

Antipasti.

Pasticci in potta, beccaccie alla francese, lonza di porco freddo, & oliue.

Allesso.

Castrato incipollata in forno, pasticcio di bue alla francese, pollastri spezzati alla fiorentina, & salami.

Frutte.

Pasticci di mele appie, cascio di guaine, pere papa, & finocchio.

VENERDI A DI XVIII.

Antipasti.

Frittelle di uoua & cascio, rauioli alla lombarda & cefali in graticola.

Allesso.

Pancia di tonno, gambari di mare allessi, con finocchio, & minestra di ceci rossi con aglio & alici.

Fritto.

Maccheroni alla Romana, uoua messe alla Romana,

muna, suppa di telline, frittate di [...]ati, & bottarga.

Frutte.

Gatta fura, mele appie, cardi come tartufi pistacchi, & finocchio.

SABBATO A DI XIX.

Antipasti.

Pan dorato anguilla arrosto, pesce marinato, & oliue.

Allesso.

Tinche grosse, calamari in pottaggio, minestra di lenticchie con aglio & tarantello.

Fritto.

Funghi disalati con sauor con aglio, zucca marina, lumache con salsa uerde, telline cauate, fascioli riconci, & bottarga. Frutte

Pere stufate, cascio marzolino, mele rose, e finocchio.

DOMENICA A DI XX.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, fasciani con fette di cedro condite; cossetti di caprio & oliue.

Allesso.

Vitella, seccaticcia, salami, capponi, minestra di riso maritato, & sauor bianco.

Frutte.

Torta bianca, ciambellette, mele rose, marroni in bragia, & finocchio.

LVNEDI A DI XXI.

Antipasti.

Pappardelle alla Romana, [...]llastri alla catelana,

capretto arrosto, & capperata.

Allesso.

Pancia di porco saluatico, seccaticcia, palombi saluatichi, presciutto minestra di barbe di petrosemolo, & sauor di peuere.

Frutte.

Pasticci di pere cotogne, cascio di guaime, mela appie, nocchie abbruscate & finocchio.

MARTEDI A DI XXII.

Antipasti.

Frittelle di ceruella di porco, lumbi di lepri con pitartina spalla di montone alla francese, & limoni trinciati.

Allesso.

Lacchetta di castrato alla fiorentina, uitella, salami & salsa uerde.

Frutte.

Frutte di Sardena, cascio di guaime, mele appie, nocchie abbruscate & finocchio.

MERCORDI A DI XXIII.

Antipasti.

Animelle di capretto stufate, pasticci di lodole, capretto arrosto limoni trinciati, & oliue.

Allesso.

Vitella, capponi, seccaticcia, salami, minestra di suppa dorata, & sauor bianco.

Frutte.

Migliacci bianchi, mele rose, tartufi, pistacchi & finocchio.

GIOVEDI A DI XXIIII.

Antipasti.

Tartare di carne, testicciole dorate, lonza di uitella, fette di cedro, & capperini.

Allesso:

Lepre, pancia di porco saluatico, pigniticcio di porco domestico, salami, minestra di pappardelle, & sauor di peuere.

Frutte.

Cascio Parmigiano, pere sementine, cardi, & nocchio.

VENERDI A DI XXV.

Antipasti.

Fegato, & latte di pesce stufato, crostate di anguille, trotte marinate & oliue.

Allesso.

Anguilla di marta stufata nel modo della testa di uitella con butiro ouero oglio dolce, mirausto di Maccherelli, minestra di rape armate, & schiene di aringhe. Fritto.

Vopa ripiene inherbolate, calamari, gambaretti di mare, pisciolini, & salsa uerde.

Frutte.

Torta bolognese, mele rose, marroni in bragia, et finocchio abbruscato.

SABBATO A DI XXVI.

Antipasti.

Vermicelli di buturo, uoua maritate, & cefali in graticola

Allesso.

Testa di ombrina, anguille nel tegame alla fiorentina, minestra di faue infrante, & alici.

Fritto.

Gambari ripieni, telline cauate, frittate uerdi, uoua frittellate mostarda dolce & oliue.

Frutte.

Prouatura fresca fritta can pan unto, pere carauelle, cardi, & finocchio.

DOMENICA A DI XXVII.

Antipasti.

Frittelle di fecato di uitella, capponi arrosti, cossetto di capriolo freddo, fette di cedro cõdite, et oliue.

Allesso.

Pancia di uitella ripiena, ceruellate, bue salipresso, seccaticcia, salami, & minestra di annolini.

Frutte.

Torta di mela appie, ciambellette, tartufi, mandole abbruscate & finocchio.

LVNEDI A DI XXVIII.

Antipasti.

Tomaselle di fegato, crostate di piccioni, polpe alla Romana, & limoni trinciati.

Allesso.

Porco saluatico, annatracci, seccaticcia, presciutto, minestra di cauoli torzuti, & sauor di mostarda.

Frutte.

Pasticci di mele appie, cascio marzolino, pere papa, pistacchi, & finocchio.

CONVITO DEL MESE DI FEBbraio per la sera alla francese, per il Carnevale.

Primo seruitio posto in tauola.

Insalata di cicoria bianca, insalata di carote, presciutto sfilato, testa di ruffolatto fredda, fette di cedro condite con aceto rosato, zuccaro & cannella, grue arrosta fredda, capperini, capponi salpamentati & salciccioni bolognesi.

Antipasti.

Schiacciate infogliate alla fiorentina, tartarette di carne, fecatelli dorati di animelle di capretto, capponi arrosti alla fiorentina, uua fresca, sfogliatelle di mangiar bianco, pasticci sfogliati di ceruella, germani arrosti con sapor di uiscio'e, crostate di occhi orecchie & ceruella di capretto, & pappardelle alla Romana.

Allesso.

Tocchetto di capretto alla fiorentina, teste di capretto stufate, miraustο di piccioni, pancia di cinghiale in brodo lardieri, pancia di uitella ripiena in graticola, capponi coperti di maccheroni alla fiorentina, pasticci di bue alla francese, lingue di uitella in adobbo reale, mortatelle ferrarese & sommata.

Arrosto.

Gelatina di orecchi & grumi di porco, pasticci sfogliati di mele appie, tordi & salciccia, pollastri alla catelana, piccioni alla fiorentina, coppiette riuolte

stufate, conigli in salmonea, pasticci di unpiagione freddi, polpe alla Romana, & capretti intieri con salsa uerde.

Tortaria.

Pere guaste alla fiorentina, torte bianche, cardi, tartufi pasticci di pere cotogne, torte alla bolognese zuccherini di monache & uermicelli di buttiro.

Frutte.

Cascio parmigiano, mele rose, tartufi stufati, marroni in bragia, nocchie abbruscate, dattali freschi con zuccaro, & finocchio abbruscato.

Su il tapeto.

Saluiette, saluia & mazzi di fiori, stecchi nell'acqua rosa, bracciatelli con finocchio, schiene di arringhe con uin della riccia, strufoli alla Romana, crespelli alla fiorentina, oliue di spagna, uin Salerno bianco, melenzane di Genoua, capperata, capperi alessandrini, & finocchi marini in composta.

CONVITO ALLA FRANCESE per la mattina del sabbato di Carneuale

Antipasti primi.

Pan dorato, rauioli bianchi ignudi, uoua maritate, tartarette di pasta, marzapane, crostate di latte, & fecato di pesce uoua in herbolate, anguilla grossa arrosto, con uua fresca ostreghe alla tedesca.

Antipasti.

Rauioli alla Lombarda, uoua ripiene asciutte, mentegates alla spagnuola, pescie di uoua ripiene,

pappardelle alla Romana, pasticci sfogliati di mangiar bianco, aligosti ripieni, & torta di riso.

Allesso.

Rape armate, zuppa dorata con butiro, sparigi stufati, tocchetto di tonno [illegible]nestrata, carabazzata di zucca marina alla spagnola, & riso maritato.

Fritto.

Frittelle di uoua & cascio, faue ripiene asciutte, uoua affritellate con mostarda dolce, frittate uerde da frati, granchi ripieni, pasticci di fecati di ranocchi, uoua messe alla romana, & maccheroni risolati alla fiorentina.

Torte.

Vermicelli di ricotta frutte sfogliate ripiene di pasta, marzapane, herbolati alla fiorentina, melangoli ripieni, ostrighe in bragia, torte bolognese, ciambelle di uua con zuccaro, & maccheroni alla romana.

Fruttaria.

Pasticci di pere cotogne, dattali stufati, cascio marzolino, pere carauelle, cardi al modo di tartufi, pasticci di mele appie, cialdoncini, & strufoli alla romana.

Su il tapeto.

Saluiette, stecchi, saluia & fiori, coriandoli moscati, cottognate & finocchio confetto.

MARTEDI A DI I. di Marzo.

Antipasti.

[illegible]atelle di caprettto alla fiorentina piccioni arrosto, capretto & limoni trinciati.

Allesso.

Capretto, castrato, testicciuole stufate, salami, minestra in giengiarello, & salsa uerde.

Frutte.

Pere stufate, cascio parmigiano, mele appie, nocchie abbruscate, & finocchio.

MERCORDI A DI II.

Antipasti.

Sommata con pan unto, pasticci di animelle di capretto, sfogliate & polpe alla romana.

Allesso.

Petto di uitella, piccioni stufati, salami, & sauor bianco.

Frutte.

Torta uerde, mele appie, cardi come tartufi, maroni in bragia, & finocchio.

GIOVEDI A DI III.

Antipasti.

Pan dorato con rignonata di uitella, pollastri alla catelana, capretto & limoni trinciati.

Allesso.

Testa di uitella, capretto, bue salipreso, salami, minestra di finocchio bianco & sauor di noci con aglio.

Frutte.

Vn lauor di pasta, cascio marzolino, pere carauelle, tartufi & finocchio.

VENERDI A DI IIII.

Antipasti.

Herbolato alla fiorentina, cipolle ripiene, porcellette

in graticola, coperte di salsa reale, et pescie marinato.

Allesso.

Ombrina, anguille in tocchetto, minestra di sparragi, sauor bianco, & cauiale.

Fritto.

Maccheroni risolati alla Fiorentina, pesci di uoua ripieni, rauioli ignudi, & ostriche in brascia.

Frutte.

Torta Bolognese, mele rose, marroni, cardi, & finocchio.

SABBATO A DI V

Antipasti.

Pan dorato, uoua tenere uerdi, & Cefali in graticola.

Allesso.

Pancia di Tonno, calamari in pottaggio, minestra di finocchi bianchi, pancia di Salmone, & sauor di noce.

Fritto.

Pesciolini, lumache in salsa uerde, aligosti ripieni, suppe di telline, & uoua frittellate.

Frutte.

Pasticci di prune damascene, cascio Parmigiano, pere carauelle, & finocchio.

DOMENICA A DI VI

Antipasti.

Animelle stufate, crostate di piccioni, & cigotto di castrato alla Francese.

Alleſſo.

Vitella, capponi, ſalami, mineſtra di Nagoni, & ſauor bianco.

Frutte.

Torta bianca, mele, pie, cardi, nocchie abbruſcate, & finocchio.

LVNEDI A DI VII.

Antipaſti.

Fegato impicciapotte, teſticciuole dorate, capretto, & limoni trinciati.

Alleſſo.

Pancia di Vitella ripiena, trippe di Vitella alla fiorentina, caſtrato, ſalami, & ſauor bianco.

Frutte.

Paſticci di pere, caſcio di guaime, mele roſe, piſtacchi, & finocchio.

MARTEDI A DI VIII.

Antipaſti.

Ceruella dorate, pollaſtri alla Catelana, lonza di Vitella, & oliue.

Alleſſo.

Capretto, caſtrato, ſalami, mineſtra di Gengiarello, & moſtarda.

Frutte.

Caſcio Parmigiano, pere carauelle, cardi, & finocchio.

MERCORDI A DI IX.

Antipaſti.

Coppiette di Vitella ſtufate, croſtate di animel-

e, rig[illegible]onata di Vitella, & oli[illegible]e.

Allesso.

Vitella, capponi, salami, mi[illegible] di riso, & sapor bianco.

Frutte.

Torta [illegible]ate, mele appie, dattali stufati, nocchie in u[illegible]o, & finocchio.

COLLATIONE A VN MODO SOLtenne per la sera di Natale, diuersa dalla ordinaria, che si è notata come disenata.

Vn piatto di pignoccate, ciambelle dorate.
Vn piatto di marzapani frigiati di oro.
Vn piatto di frittelle di Monache.
Quattro piatti di tartarette di mangiar bianco.
Quattro piattelli di ricotte di latte di amandole
Vn piatto di melangoli ripieni.
Vn piatto di frutte sfogliate ripiene.
Vn piatto di trotte marinate.
Vn piatto di pasticci di ostreghe calde.
Quattro piattellini di schiene di Aringhe con sug. di melangoli.
Vn piatto di Carpioni carpionati.
Quattro piatti di capperata.
Quattro piatti di Bottarga trinciata.
Vn piatto di pasticci di Ombrina freddi.
Quattro piatti di caviale riconcio.
Quattro piatti di Melanzane di Genoua.

Quattro piatti di Oliue di Spagna.
Quattro piatti di Tartufi ſtufati.
Quattro piatti di Cardi mondi.
Quattro piatti di Dattili ſtufati.
Quattro piatti di Peroni ſotto la bragia.
Vn piatto di Pere carauelle.
Vn piatto di mele roſe.
Vn piatto di paſticci di Pere cotogne.
Quattro piatti di finocchio in compoſta.
Vin Greco di Somma, Trebbiano, & uin dalla Riccia roſſo.

SECONDA COLLATIONE per la notte di Natale.

Vn piatto di Ciambellette con zuccaro, & latte di amandole.
Vn piatto di Biſcotti Piſani.
Vn piatto di Caniſcioni à figure dorate.
Vn piatto di Morſelletti di Napoli.
Vn piatto di Moſtacciuoli alla Romana.
Vn piatto di Nocchiata.
Vn piatto di Coppetta.
Vn piatto di Mandolata.
Vn piatto di Gengeuerata.
Vn piatto di Bricocoli di Siena.
Vn piatto di pane impepato alla Fiorentina.
Vn piatto di Schiacciatine freſche, con finocchio ſale, & pepe.

Quattro piatti di Pignuoli mondi con acqua rosa & zuccaro.

Quattro piatti di Ciambelle monde papali.

Quattro piatti di Mandorle monde.

Quattro piatti di Nocchie abbruscate.

Quattro tazze di Noci monde con uin rosso, & sale.

Quattro tazze di Vua passerina rifatta al fume nel uin Greco quando al fuogo bolle.

Vna tazza di Pistacchi mondi.

Quattro tazze di Nespole grosse.

Quattro tazze di Vua pergolese.

Quattro tazze di Melagrane con zuccaro.

Quattro tazze di Finocchio Fiorentino abbruscato.

Quattro tazze con otto bicchieri di Cotognata.

Vino Magnaguerra, Salerno bianco, & uin bianco dalla Riccia.

TERZA COLLATIONE per la notte di Natale.

Quattro piatti di schiacciatine fresche con poluere di Ramerino, pepe, sale, & oglio dolce.

Vn piatto di Zuccherini di Monache.

Quattro piatti di fiori di Melangoli confetti.

Vn piatto di Pere confette di Portugallo.

Quattro piatti di fiori di Borragine confette.

Quattro piatti di fior di Bugolosa confetti.

Vn piatto di Cedro confette.

Vn piatto di Nocchie confette.
Quattro piatti di Gengere confetto.
Vn piatto di Melangoli confetti.
Quattro piatti di Zibibo confetti.
Vn piatto di Voua sode piene di latte di amandole
Quattro piatti di Vermicelli di butiro al mele, [illegible]
Quattro piatti di ricotte rifatte al medesimo.
Vna tazza di Garofoli, pepe, & cannella confette.
Quattro tazze di Susine damascene stufate
Vna tazza di Seme commune confetto.
Quattro tazze di mele appie stufate.
Vn piatto di Pignuoli confetti.
Quattro piatti di Melangoli dolci con zuccaro.
Vna tazza di annici confetti.
Vna tazza di Coriandoli moscati.
Vna tazza di Cialdoncini.
Quattro piatti di Finocchio confetto.
Quattro tazze con otto bicchieri di Visciole in gelo con zuccaro.
Ipocrasso, uin di San Gimignano rosso, & uino di Portohercole amabile.

LIBRO QVINTO
DEL CONDIMENTO DE I CIBI.

HAuendo, signor Francesco mio, come non molto pratico nocchiere condotta la mia fragilina barchetta presso al porto, mi conuiene di hauer hora grande auuertimento in procurare che si affondi in un bicchier di acqua, che gli resta à nauigare. Et per questa cagione ben che sian da dire molte cose intorno à questo ministerio, per non parer prosontuoso, uenerò toccandoui di alcune di esse, che mi pare che sieno piu necessarie à sapersi da uoi che ui uolete essercitare in questo gentile officio, circa il cuocere in buona parte le uiuande, & il condirle, lequali ui ho mostrato di seruirne i giorni di tutto l'anno intiero, & particolarmente ne i conuiti di ogni mese. Et questo che io ui mostro, siate certo che io l'ho hauuto in pratica, & prouato per isperienza, oltre l'hauer udito, & ueduto condirle, & cucinarle da molti eccellenti Cuochi. Non toccherò però se non cose sottili, & leggiere, lasciando nel resto la cura di usarui diligenza à Cuochi. Et dirò prima di alcuni guazzetti alla Fiorentina, & gentili intingoli da farui honore.

Intingolo di Coratelle di polli. Cap. I.

PIglierete qual Coratella di uolatili domestici che uorrete, & leuegasi il fele, poi lauisi con uino, & mettasi in una cazzuola, ouero tegame polito, & mettauisi tanto strutto che non se ne habbia à cauare, poi le farete soffrigere tanto che sieno mezze cotte, pigliarete poi dell'uua passa polita, & mettisi à bollire con sugo di Melarancie forti, ouero aceto, & mosto cotto, & un pezzo di zuccaro fino, & farete bollire ogni cosa insieme una mezza hora adagio adagio, & poi prendete due ò tre coratelle cotte bene su la bragia, cauisi l'uua passa, & pistisi insieme con le dette coratelle cotte su la bragia, diligentemente poi passisi col brodo di detta uua passa, & uedrete che sara la passatura un poco trita, poi mettisi sopra alle coratelle soffritte, & rimescolerete spesso.

Fecato di Vitella ò Capretto in picchiante. Cap. II.

FArete i pezzetti del fecato alquanto piu piccioli, & piu sottili de i fecatelli ordinarij, & secondo la quantità della cosa piglisi alcune milze di Castrato, ò una di Vitella, & un pezzetto di fegato, & cuociasi su la bragia bene, poi abbrusclisi una fetta di pane, & passisi tutte tre diligentemente, & piu che per stamegna. Doppo pigliate prugne sec-

che, zibibi, una passa, & qualche persico secco; ouero spicchi di pere cotogne, & faccinsi bollire con uin rosso, agresto, & mosto cotto, come saran ben cotte, lascinsi raffreddare, & passinsi per stamigna, & sia l'adobbo alquanto pungente, & passaransi con il medesimo brodo loro. Dopo mettasi la passatura nel mortaio doue saran le milze, & il pezzetto del fegato, & fetta di pane, & stemperaransi ogni cosa insieme, & dopo prendasi un tegame ò cazzuola polita, & faccinsi suffrigere i pezzetti del fegato con un poco di strutto, & come saran presso che cotti, ui metterete dentro l'adobbo, & rimescolando spesso le farete fornir di cuocere, mettendoui pepe, & cannella con pochi garofili, & dopo farete i uostri piattelletti con zuccaro, & cannella di sopra. & sia buono caldo, & freddo.

Fecatelli di fecati, di animelle. Cap. III.

IL fecato di Troia lattinata di Vitella Mongana sono i migliori di tutti gli altri per far fegatelli. Piglisi di essi qual si uorra, & lieuiglisi il fele, & quella pellicina che hanno addosso, & faccinsi i pezzi quadretti, larghi, et grossi duo dita, & lunghi tre. Come saran tagliati asciughensi con una spogna polita, ò canauaccio bianco, & lieuinglisi tutti i nerui, poi piglisi la rete del porco grassa, & non magra, & mettasi nel brodo magro, & acqua tepida, & distendasi in una touaglietta polita. Pestisi poi grossamen-

te del finocchio ben secco, & pepe insieme, & imbrattinsi con essa i pezzi del fegato, & cosi gli inuolgerete nella rete facendo i fegatelli. Non ci mescolarete alcuna sorte di sugna ò altri grassi, ne ci metterete sale per niente se non quando gli haurete cauati, cotti nello spiedo.

Volendogli di animelle, tenerete il medesimo modo, & imbrattinsi con pepe solo, l'animelle di Vitella han da esser bollite in brodo magro, & rifatte alquanto, che à quelle di agnelli, & di Capretto non fa bisogno.

Fegato di Vitella ò altri intieri nello spiedo, & fritti. Cap IIII.

PIglierete quel fegato di Vitella lattinata, ò di Troia lattinata, di Capretto ò Capriolo che si uorra, & quando, come ui ho insegnato, gli hauerete leuato il fele, la pelle, & tutti i nerui, piglisi la medesima poluere del finocchio, & pepe, & imbrattinsi insieme con la rete, farete del fegato prima un pezzo lungo, & non quadro, leuandogli quelle sue alette, imbullettisi con alquanti garofali, riuolgasi nella rete, & non si faccia pouero di panni. Lascisi cosi inuolto un'hora ò due, ma meglio sarebbe la sera per la mattina, dandogli due ligature con un poco di spago, accio che la rete stia ferma. Piglisi poi lo spiedo non molto sottile, & scaldisi bene in quella parte doue il fegato si ha da firmare, & quindi lo in-

te acciochе non ſi riuolga nello ſpiedo. Diaſegli go adagio nel principio, habbiſi auuertenza, che te ſi fa ſubito colorito per riſpetto dell'acqua, ſangue che eſce di dentro, & parera cotto, & ra, ma per aſſicurarſene pigliſi la punta di un lo, & ficchiſi ben dentro, & uſcendone l'acqua, non ſia cotto. Nondimeno uuol eſſer con qualche poco di humido, perche ſia uerde mezzo, & quando ſara nel piatto lo inſalarete, mettendoui di ſopra fette ſottili di Cedro ò limone, & ſopra tutto mangiſi caldo.

Volendolo fritto, coſi pelato tagliſi à fette groſſe un dito picciolo, larghe, & lunghe come ui pare. Raſcinghiſi con canauaccio bianco. Pigliſi dopo la padella polita con buono ſtrutto, & quando ſia ben caldo, mettaſi dentro, & preſto ſia cotto. Volendolo piu roſolato, infarininſi le fette con fior di farina, & mandinſi in tauola con pepe, & ſale di ſopra, non gli mancando della ſua melarancetta.

Tomaſelle di fegato, & di carne. Cap. V.

TVtti i ſopraſcritti fegati per far Tomaſelle ſaran buoni, & migliori ſaranno di Capriolo ò di Roſſolatto. Quando ſara ben netto, & polito tagliato in due parti, & fatto bollire in brodo magro tanto che ſia cotto. Grattiſi con diligenza con la grattacaſcio del caſcio uecchio Parmigiano al terzo del fegato. Pigliſi una poppa di Vitella monga-

*na ò grasso della rign[...]ata con un pezzo di g[...]
Porco salato giouane, [...] fate bollire l'uno, & [...]
tro insieme, operando c[...]e sia ben cotto, poi ca[...]
& [...]te uia tutte que[...] pellicine ò neruetti [...]
poppa, & battansi insie[...] com[...] come la sal[...]
& poi mescolate insieme il fegato, & casci[...]
passerina ben netta, & ben lauata, pep[...], cannell[...]
& alquanti garofali, poi facendo una pa[...]ta d'ogni
cosa insieme stretta, lasciatela stare due hore, &
poi pigliate la rete del Porco, & distendasi [...]
una tauoletta, pigliate poi di roßi di uoua b[...]e sbat
tuti, & con due penne gli imbrattarete grossa[...]ente
di eßi, mettetegli sopra la poluere di finocchi, &
pepe. Pigliate della pasta quanto una palla di essa
compositione, & cosi ritonda la riuolgerete nella
rete, & riuolta schiaccisi facendone una rotellina,
& lascisi star due ò tre hore, poi piglisi una padella
da torta con buona quantità di strutto buono che
leui gallino dentro, & non li riuolgete infino che la
rete non sia colorita da ogni banda, che allhora sa-
ran cotte. Volendole piu delicate piglisi de medesi-
mi roßi di uoua, & inanzi che si frigha imbrattisi
per tutto, & cosi saranno dorate, & mandinsi in ta-
uola con zuccaro, & canella di sopra.*

*Nel far le Tomaselle di carne si terrà il mede-
simo modo non gia de grattusi, pigliarete una rigno-
nata di Vitella che sia mezza cotta arrosto, &
quando sara fredda taglisi dalla carne tutto il g[...]as-
so, & il rognone insieme con il lombo, & con q[...]este*

netti di quella gota di Porco salata, & battasi cosa insieme con i coltelli minutamente, & cosi ndo l'ordine di sopra con tutte l'altre cose, far cuocere, & seruirete le Tomaselle.

Animelle in più modi, & prima fritte. Cap. VI.

L'Animelle da frigere uogliono esser di Vitella Mongana, & quando le saran rifatte, leuatele le sue pellicine, & neruetti. Tagliate quelle della gola à pezzi larghi, & non molto grossi, & quella della tetta dello stomaco, licuiglisi uia tutto quel che ha d'intorno, & cosi interi se gli dia un taglietto in croce, & quando lo strutto sara ben caldo, mettasi à friggere, & quando saran resolate, cauinsi in un piatto, & mettasi sopra della salina bianca, & pepe con le sue melarancette tagliate.

Animelle stufate. Cap. VII.

QVando le animelle saran rifatte, & cotte, battansi grossamente con i coltelli, & mettansi poi à suffrigere con tanto strutto buono che non se ne habbia poi à cauare, & piglinsi dopo herbette odorifere con un poco di Basilico, & finocchio fresco, & taglinsi minute, & mettansi nell'animelle con poco di uua passerina, che ne sentino, poi mettasi un poco di brodo di cappone, ò di Vitella piu presto grasso che magro, colorito col zafferano, & cosi

le lasciarete stufare tanto che ogni cosa sia cotta le uorrete bruschette, mettanuisi quattro grane agresto, ò un poco del uecchio, & cosi ne fare uostri piattelli.

Animelle maritate. Cap. VIII.

SE si uorran maritate, lascinsi bollir tanto ch sien cotte, lieuinsigli poi tutti i neruetti, & pellicine che si è detto altre uolte, poi taglinsi minute, & pestinsi diligentemente. Farete del latte di amandole, & passato con un pezzo di mollica di pane bollito, & brodo magro, mettasi in una cazzola con un pezzo di zuccaro, & nella bragia mesticandolo tanto continouamente, che sieno ripresse, & delicate, poi mettasi un mezzo cucchiaro di brodo grasso di capponi, ouero un pezzetto di buturo fresco con un poco di giengeuo bianco, & ne farete piattelletti con zuccaro grattato, & granelle di melagrane di sopra. Et se le uorrete anco piu gentili, & migliori, pigliate un poco di cascio Parmigiano, & distemperatele con agresto, & brodo magro, & mettansi in un tegame con pepe, cannella, & pochi garofili, & mettasi il tegame al fuoco di bragia sopra un trepiedi, & quando hauran cosi bollito, & restatone poco brodo, piglinsi rossi di uoua sbattuti con un poco di color di zafferano, & con esso le stringerete, & le uenerete à far molto delicate, facendo poi di essi i uostri piattelletti con zuccaro, & nella di sopra.

Ceruella alla Tedesca. Cap. IX.

QVando haurete cotta una testa di Vitella ò di porco, apritele il ceruio, et cauatene le ceruella ... mente quanto piu intiere si puo, & mettansi ... maluagia ò Trebbiano, & lascinsi star cosi calde tanto che da esse stesse uengano à raffreddarsi, poi cauatele, & fatene pezzi come grosse noci, & mettasi in Tegamino su la bragia sopra un picciolo tripiede, & mettauisi mezzo bicchiere di Trebbiano ò altro buono, & simile uino, un poco di agresto uecchio, & altro tanto brodo magro, un pezzetto di zuccaro, pepe, cannella, noce moscata, alquanto garofili con un poco di color di zafferano. Coprete dopo il tegamino in modo che resti ben serrato, & lasciate bollire ogni cosa insieme, tanto che il brodo sia piu di mezzo consumato, & mettanuisi poi subito quei pezzetti delle ceruella con qualche medolla di osso giouane, & un poco di brodo grasso di Capponi, & lascinsi stufar tanto, che le medolle sien cotte. Dopo ne farete i uostri piattelletti, & se le uorrete piu nobili, ui metterete di sopra zuccaro, et cannella.

Ceruella tenere. Cap. X

QVando hauerete cauate le ceruella della testa, pestinsi alquanto, & mettansi in un tegamino con brodo piu tosto grasso, che magro, metta-

uisi del pepe, cannella, & zafferano, & pi
rossi di uoua sbattuti con agresto, & quando c
ciano à bollire, mettanuisi le uoua, & si ligher
mesticandole delicate. Farete poi i uostri pia
letti di esse con cascio, & cannella di sopra, &
zuccaro, & cannella.

Ceruella dorate. Cap. XI.

IN quel modo che habbiamo ordinato le Tomaselle, si ordineranno le ceruella dorate. Con distenderete la rete di Porco, & la imbratterete di rossi di uoua, & in essa riuolgerete quelle pallottine delle ceruella, & cosi tonde le imbratterete in una pastollina fatta con rossi di uoua, un poco di fior di farina, uin bianco, pepe, & zafferano, & quando lo strutto sia ben caldo, mettasi la padella su'la bragia sopra i tripiedi, & cosi impastate le metterete in essa à frigere che gallino nello strutto, girandogli la padella intorno tanto che elle sieno risolate, poi cauatele in un piatto, & mettauisi sopra zuccaro, & cannella.

Ceruella in frittate, & in frittelle. Cap. XII.

QVando le ceruella saran piste, pigliate un poco di cascio dolce grattusciato, & con quattro uoua dibattete insieme ogni cosa con due gocciole di uin bianco, & un poco di color di zaffera

mettete qualche herbetta tagliate minuta-
-, le farete migliore. Pigliate poi del butu-
ſco, & ſtrutto buono, & coſi farete la uoſtra
[illegible]tina, laqual riuolterete da ogni banda nel cuo-
[illegible] operando, che ſia morbida, ne ui manchi-
[illegible] zuccaro & cannella.

[illegible]poi uorrete le frittelle di ceruella, aggionganſi
nella ſoprascritta compoſitione un poco di fior di fa-
rina, pepe & cannella, & faraſſi la paſta piu ſoda,
& quando hauerete la padella con lo ſtrutto caldo
nel modo delle ceruella dorate, prendete il rampino
di uno cucchiaro di ferro, & con eſſo tagliando la
paſta della compoſitione, ne farete le uoſtre frittel-
lette, mettendole con preſtezza nello ſtrutto, & co-
ſi reſolate mettanſi in un piatto, ne anco in queſto fa
rete che manchino zuccaro & cannella di ſopra.

Teſta di uitella alleſſo. Cap. XIII.

VOlendo che le teſta di uitella alleſſa, quando
ſarà cotta, reſti bianca biſogna la prima coſa
procurare di hauer teſta di uitella di latte di pelo roſ
ſo & non nero, & quando ſara pelata, & fatta bian
ca, cauatele deſtramente la lingua, nettate le narici
del naſo & delle orecchie, tagliatele un cerchietto
che ha intorno allo occhio, leuandole tutti quei peli,
mettaſi poi nell'acqua chiara, oue ſtia per un'hora
[illegible]uerete poi con la calda, ſtropicciandola dentro
[illegible]re, che non ui reſti ſangue, & mettaſi in una

pignatta agiata & mettauisi l'acqua fredda, netela à bollire senza sale, & si schiumi dilig mente con una cocchiara di legno, operando ch bolla mai scoperta, & bolla adagio, & quand quasi cotta, mettauisi della salina bianca, & tutto guardate che non si appicchi alla pigna catele la sua pelle, & quando la sentirete moll cotta, & alhora cauàtela così polita in un piatto co fiori & herbe disopra.

Testa di uitella ò di capretto stufata & lingue. Cap. XIIII.

Quando la testa sarà mezza cotta, cauategli tutto il brodo et in cambio di esso mettauisi buona quantità di strutto, mettasi la pignatta su la bragia col coperchio & fuogo di sopra, riuoltatela spesso, & quando sarà così soffritta alquanto, mettasi dentro delle prune secche damascene, uisciole, uue secche, & qualche spicchio di pere cotogne, mettauisi anco un cocchiaro di brodo di uitella, un bicchieretto di mosto cotto, & un'altro di agresto uecchio, pepe, cannella, garofoli, & zafferano, & così stufata riuolgendola spesso si finirà di cuocere. Volendola migliore, si farà bollire delle barbe di petrosemolo nel brodo magro, & come sieno mezze cotte, taglinsi à pezzetti, mettendole nella testa con altre herbe odorifere & prune, & con simil modo si stuferà qualunche testa ò lingua si sia.

Teste dorate. Cap. XV.

[illegible] uorrette la testa di [illegible]itella dorata, conuie[illegible] [illegible]e sia picciola [illegible]te, quãdo sarà presso che [illegible]esso, cauisi, tagliatela & partitela per mez- zo che in ogni parte ui restino le sue ceruella, & quã do sarà fredda mettasi su le ceruella un poco di fior di farina sottilmente, & poi piglisi una padella di torta di tal grandezza che mezza testa ui stia agia ta & qu[illegible]iui la frigerete con buono strutto, riuolgen dola pe[illegible] in modo che non eschino le ceruella, poi pi- gliate delle uoua & cascio parmigiano grattato con un poco di pepe & cannella, & con due gocciole di uin bianco dibatterete ogni cosa, & pigliate una pa della da frigere larga & polita, & con lo strutto fa- rete una frittata sottilissima larga quanto tiene la padella, & subito sopra di essa metterete la mezza testa, faccendo che le ceruella tocchino la frittata, poi pigliasi un piatto capace, & riuolgete sottosopra la testa in modo che la frittata resti di sopra, & cosi ui metterete zuccaro & cannella, & con simil regola si doreranno tutte l'altre teste.

Lingue di uitella & altre in adobbo. Ca. XVI.

P[illegible]igliate una lingua di uitella latinata, et metta [illegible]i à bollire sino à tanto che sia mezza cotta, ca [illegible]elisi il sodo imbollettatela di garofili, mettasi

ſu la graticola à fuoco lento, e ungaſi ſpeſſo con strutto buono, & quando ſarà cotta, pigliate delle amandole & nocciuole monde, & abbruſcatele tanto che ſieno colorite & ſecche, poi habbiate tre ò quattro roßi di uoua ſodi, un pezzo di biſcotto, ò pan ſecco, & piſtate ogni coſa inſieme diligentemente, & paſſatele per ſtamigna con aceto forte & moſto cotto, mettauiſi di pepe, cannella & garofili, & un pezzetto di zuccaro. Metterete poi l'adobbo in una cazzuola, & maſticandolo lo laſcierete riprendere, & albora che ſarà un poco tegnente, mettauiſi la lingua coſi calda, & quando ui ſarà ſtata alquanto, mettaſi in un piatto co'l ſuo adobbo diſopra, mettendoui anco ſopra de i fulignati ò pignoli freſchi, & il ſimile ſi farà à tutte.

Lingue arroſte in peuerone, & dorate. Cap. XVII.

QVando haurete riſatta, pelata, & imbollettata la lingua, nel ſodo metterete qualche lardello & coſi l'arroſtirete, & quando ſia cotta coſi ſemplice, ſarà buona, mangiandola con uua freſca, ò limoni trinciati. Quando la uogliate in peuerone, cauategli i lardelli, & coſi cotta & calda mettaſi in un piatto, & cuopraſi di ſauor di peuerone alla fiorentina, & queſta coſi fatta, ſarà buona calda & fredda, & ſe la uorrete dorata, quando ſarà cotta alleſſo, ſpartaſi per il mezzo, frigetela poi, & dorarete come la teſta di uitella.

Coratelle di capretto in guazzetto. Cap. XVIII.

PIgliate quella coratella di capretto con le sue budella lattinate & distrigatele, apritele, & stropicciandole, con un poco di sale, poi lauatele con acqua calda due ò tre uolte, & lasciatele stare nella fredda un pezzo, leuate il fegato & tutto il restante con le budella, mettetele à bollir tanto che sieno mezze cotte, cauatele & tagliatele con cortelli minutamente, & mettitele à suffrigere in una cazzuola con poco strutto, & mettauisi delle herbette odorifere tagliate, uua passerina, pepe, cannella, zafferano, un poco di brodo grattato, ma non però molto, & cosi ne farete i uostri piattelletti.

Se le uorrete piu nobili, senza l'herbette & l'uua passerina, le ligherete, con i rossi di uoua & agresto che le sieno delicate, & sopra i piattelletti mettere-te zuccaro & cannella.

Colli creste, fegati & granelli di pollastri in guazzetto. Cap. XIX.

QVando haurete abbondanza di tutte queste regagliette, lauatele & ben polite mettasi à bollire & quando saran queste cose quasi cotte, tagliate la testa, & lieuategli l'osso del collo, & serbate tutto quel sangue ripreso, mettete poi su le bra

gie dui ò tre de i medesimi figatellini, & lasciategli cuocer tanto che sien ben secchi, & pistategli con quel sangue & un poco di uua passerina, & diligentemente passategli per stamegna con sugo di mele grane forti & mosto cotto, & fatelo adobbo un poco tegnente, & mettete à soffrigere tutte queste regagliette insieme, & quando saran presso che cotte, se ui fosse troppo strutto, cauatene, & metteteui disopra il guazzetto, & mesticandogli spesso, lasciatele fornir di cuocere, che saran delicate. Ma sopra tutto mettauisi zuccaro & cannella con pepe & garofoli.

Trippe & budella ripiene. Cap. XX.

Se uorrete la trippa buona, la pigliarete di uitella camporeccia grassetta, & se uoleste che io ui mostrasse in che modo l'habbiate da nettare, non lò sò, ma dicoui che si pigli quella trippa piu grassa che noi chiamiamo la croce, & solò il budello culaio & il gentile, & faccianſi di ciascuno pochi pezzi, mettansi à bollire con acqua fredda, nel modo della testa senza sale & schiumatela diligentemente. Vorrà gran cocitura, non la lasciate bollire scoperta dal brodo, quando sarà tenera, sarà cotta, & mettasi in un piatto con poco brodo con saluia & cannella. Questa fia buona à mangiar cosi semplice, ò pure con mostarda dolce ò forte, ouero aceto arrabbiato, & pepe.

Se la uorrete alla tedesca, lasciatela freddare, & cosi asciutta & imbrattata con poluere di finocchio, pepe & sale, mettasi su la graticola, ungasi spesso con lardo battuto, & cosi cotta si mangia con la mostarda forte, ma uolendola da douero alla tedesca, friganſi porri ò cipolle con butturo fresco, pepe, cannella, & garofoli, noci moscate, zafferano, & un mezzo bicchiere di uino bianco. Mettete la trippa cosi cotta su la graticola in un piatto, & sopramettasi questo guazzetto, & saranno alla tedesca, & bonissime.

Se uorrete quel budello gentile ripieno, quando sarà ben bollito per metà, cauisi & lascisi freddare, poi pigliate del cascio parmigiano & prouatura grattata, dell'uua passerina, delle herbette tagliate, & qualche rosso di uoua, & mesticate ogni cosa insieme con pepe, cannella, & poco sale, riempiasi il budello che non sia troppo pieno legato da ogni testa, non si facciano nel tagliarlo i pezzi troppo lunghi, mettasi à bollire con capponi, galline ò uitella, & quando sarà cotto, cosi caldo sarà buono con la mostarda dolce, & se lo uorrete su la graticola, cosi cotto sarà buono caldo & freddo.

Coppictte riuolte semplici & stufate. Cap. XXI.

Pigliate la cossa di uitella ò altra carne giouane, tagliate quei lumbetti ò lucertoli, & fatene

certe fettoline sottile, e lunghe un palmo, per il filo della carne, distēdansi in una tauoletta polita appresso l'una l'altra, battansi destramente con le coste di cortellini. Piglisi poi di buon lardo battuto, e cosi imbratterete le fettoline di carne da quella banda disopra, & riuolgetele à una à una facendo un rotolino stretto, lasciatele star cosi riuolte distese due hore, mettansi in uno spiedo sottile, & nel principio diasegli il fuogo adagio. Quando saran colorite & mancate di grossezza, saran cotte. Cauinsi alhora, & mettansi in un piatto con fette di cedro, ò limoni sottili.

Volendole stufate, quando saran cotte i due terzi, mettansi à rifrigere in un tegame con poco strutto, & mettete con esse à soffrigerui cipollette mali ge tagliate con herbette & finocchio fresco, un poco di una passerina, pepe, cannella, & zafframe, un mezzo bicchiere di mosto cotto, & mezzo di agresto uecchio, ouero qualche granella del nuouo, & un mezzo cocchiaro di brodo grasso & cosi stufate le lascierete fornir di cuocere. Farete poi di esse piatelletti con due copiette in ciascuno col suo brodacchino disopra.

Polpe alla Romana. Cap. XXII.

Pigliate dela coscia di una uitella di latte, & fatene pezzi di due libre l'uno, stropicciategli con uino & aceto, pigliate della pitartina pepe, finocchio, & sale, pistate poi ogni cosa insieme grossamente,

mente, & con essa stropicciate & imbrattate i pezzi della carne, mettansi insieme stretti, mettasi di sopra et di sotto il restante della poluere pōgasi disopra poi una tauoletta, ò un tagliere polito con un sasso ò grandezza di altro peso che le tēga in soppressa un'hora, quell'acqua che di esse uscirà, serbatela, mettasi per ogni pezzo qualche lardello, poi mettansi nel lo spiedo, dandoscgli il fuogo adagio, & saran presto colorite, ma non però saran cotte. Alhora pigliate un mezzo bicchiere di uin bianco, mezzo di aceto, mezzo di mosto cotto, & mettete ogni cosa con quella acqua uscita delle polpe con un cocchiaro di brodo grasso in una cazzola, & farete bollire ogni cosa un pezzetto con pepe cannella & garofoli, & poco sale, cauate le polpe in un piatto cupo, & cosi caldi gli metterete sopra lo adobbo. Dopo cuopransi di sopra con un'altro piatto, & cosi stufate mandinsi in tauola. Et se le uorrette far mangiar fredde, cauatele cosi asciutte dello spiedo, & saran buone calde & fredde.

Brasciole in piu modi. Cap. XXIII.

PIglierete per far brasciole la medesima coscia di uitella, & taglierete fette nel modo che si è detto delle coppiette, eccetto che queste han da esser piu grosse, piu corte & piu larghe, ammaccatele poi con le coste di cortelli, & da ogni banda imbrattatele di salpisto, pepe & finocchio. Lasciale

star l'una sopra l'altra un'hora, poi pigliate la graticola pulita & distendetevela disopra. Dopo haveréte tante fettoline di lardo sottile quante sieno i pezzi delle brasciole & mettasi una per pezzo di sopra, dategli buona bragia di sotto, & quando le vorrete rivolgere, levate la fettolina del lardo & rivolgetela, ritornando il lardo di sopra, seguitando insino che saran cotte, mettetele in un piatto, con melangoli tagliati di sopra, & saran buone calde & fredde.

Voi le potrete stufare con lo adobbo delle sopradette polpe ò con sugo di melagrane torte bollite con una passera zuccaro pepe, et cannella ouero con agresta fatta con basilico, finocchio fresco, aglietti & spetierie, & questo fia meglio di ogni altro.

Pasticcio in potta. Cap. XXIIII.

PIgliate un pezzo di rognonata di uitella, & di essa tagliate & spiccate tutta la carne & il grasso d'intorno allosso, & battisi co'l grasso minuta come la salciccia, & mettasi in una pignatta polita con un cocchiaro di brodo grasso. Ponete la pignatta su la bragia co'l suo coperchio & fuogo disopra, mesticandola spesso, & quando sarà mezza cotta, mettauisi sale, pepe acciaccato, cãnella pista & soda con qualche garofolo intiero, & lascisi fornir di cuocere. Pigliate poi qualche rosso di uoua intiero fredo, & con due garofoli dentro. Se la uorrete bruschetta, mettanuisi quattro grani di agresto, ne sarà

-cattino qualche herbetta & finocchio fresco tagliato, & essendo troppo asciutta, aggiongauisi un poco di brodo. Et uolendola piu delicata, pigliate dui rossi di uoua sbattuti con agresto & fate che sia un poco piu brodosa, & con essi la ligherete, facendola delicata.

Pancia di uitella ripiena. Cap. XXV.

PIgliate la mezza parte della pancietta di uitella mongana, tagliata fra pelle un poco, & con la dita gli farete un buco tanto largo quanto si potrà. Pigliate poi del cascio uecchio parmigiano, & prouatura grattata, uua passerina, prune senza osso, due uoua, pepe, cannella zafferano, & mesticate ogni cosa insieme, & riempete la pancetta modestamente, ricuscite il taglio et mettetela à bollire.

Se la uorrete bollita, finitela di cuocere, ma uolendola in graticola, quando sarà schiumata, cauatela, & mettasi su la graticola, bagnandola spesso con brodo grasso, misticatoui agresto, specie & zaffrano, & riuolgasi spesso, & come è cotta, mettasi in un piatto con il restante dello adobbo di sopra. Et uolendola nel forno, quando sarà rifatta, mettasi in un tegame cupo, et mettäuisi tutte quelle bazzicature della cipollata di castrato.

Salciccia di petti di pauoni, ò altri simili. Cap. XXVI.

VOi piglierete tutte le polpi di capponi, pauoni, fasciani, ò qual piu ui piacerà, pigliate poi del grasso di una rignonata di un Porcastro giouane per il terzo delle polpi, battetele con coltelli minutamente nel modo che si minuta la salciccia, & mettauisi del sale à discretione, pepe ammaccato, fenocchio stricolato di men sapore, un poco di cannella & garofoli, & mescolate ogni cosa insieme in una pasta & stringetela, lasciandola star due hore. Quando le budella del porco saran nette diligentemente & scarnate sottili, & state in salamora otto di in circa, cauatele & lauatele due ò tre uolte con acqua fredda, gonfiatele & cosi si rasciugheranno. Empiansi poi della detta pasta ò compositione, & farete i rocchij ligati, lunghi mezzo palmo ò poco piu. Fati che le budella sieno sottili, mettansi à rasciugare in una stufetta doue sia un poco di fuogo, & cosi asciutte le arrostirete. Ma perche non si habbiano à rompere nello spiedo cocendosi, mettansi à rifare in brodo magro un pezzo, & poi le cocerete su la graticola con poco fuogo. Et questa sarà nobil salciccia, & mangisi con uua fresca, ò sauor di peuerone, ò mostarda dolce.

Spalla di castrato ripiena. Cap. XXVII.

VOlendosi hauer questa spalla di castrato buona, ripiena, conuien che habbiate la carne molto frolla. Piglierete il gambetto con tutta la paletta della spalla appiccata insieme. Tagliate poi tutta la carne, in modo che l'osso resti netto & tutto intiero; lauate la carne con uino & aceto & acqua, poi mettasi à bollire con brodo magro di castrato, & come sia mezza cotta, cauatela, pigliate poi del grasso della sua rignonata, & con la carne il batterete come la salciccia. Pigliate del buon cascio che picchi un poco, grattusciatelo & pigliate con esso una passerina, herbette tagliate, aglietto (uolendone) due ò tre uoua, pepe, cannella, garofili zaffarano, & sale à sofficienza, mescolate poi ogni cosa insieme con la carne, ristringetela & lasciatela stare un pezzo. Pigliate una rete grassa di porco, se non di castrato, & mettasi nell'acqua tepida, distendasi su la tauola, ungasi di rossi di uoua, et imbrattisi di poluere di finocchio & pepe. Piglisi la meta della carne & distendasi su la rete grossa due dita & larga & lunga quanto era prima la spalla, mettauisi disopra l'osso della spalla, & di qua l'altra carne, riformando la spalla, fasciandola con la rete, & ligandola con lo spago diligentemente, & li bisogna che la rete sia doppia. Lasciatela poi rasciugare una mezza hora, mettasi su la graticola à

fuogo lento & riuolgasi spesso, uorrà buona cocitura, & come sia cotta, mettasi destramente in un piatto, leuandone lo spago, & sarà buona calda & fredda.

Castrato alla Tedesca. Cap. XXVIII.

PIgliate la schiena di castrato che sia frolla, fate de ogni tre coste un pezzo, come sarà stata à molle, & lauata, mettasi in una pignatta che ui stia assettata & non stretta, mettàuisi due zerle di acqua & una di uino bianco che non sia fumoso, piu presto dolce che brusco. Pigliate poi un pezzo di presciutto grasso & magro, dategli un bollo, nettatelo & mettasi con la carne, & come sia schiumata, ponete la pignatta in brascia, & mettanuisi pepe, cannella, garofili, noci moscate, zaffarano, & cuoprasi che sia stufata, facciasi bollire adagio, uedetela qualche uolta accioche non si appicci alla pignatta. Quando poi uedrete consumato il brodo per la metà, & la carne essere quasi cotta, mettauisi qualche foglia di petrosemolo con altre herbette odorifere, & lasciatele fornir di cuocere, & se pur bisognasse aggiõgerui brodo, mettauisi un poco del detto uino. Farete seccar al fuogo qualche fettolina di pane. mettetene ne i piattelli cupi, & farete le suppette con il brodo, mettendoui in ogni piattello un pezzo di carne con una fettolina di presciutto, & mangisi con la mostarda dolce.

Castrato Allesso Cap. XXIX.

PIgliate una lacchetta ò cossetto di castrato con la coda, de libre sei che sia in ogni modo frolla, & la farete stare à molle un'hora, poi lauatela, & stropicciatela con l'acqua fredda, poi rilauatela con la calda, mettasi in una pignatta, con il medesimo presciutto, come di sopra con acqua tepida, & auertasi al sale. Come sarà schiumata, mettasi in brascia, mettauisi del pepe acciacchato, un mezzo bicchier di uino bianco, un poco color di zaffrano, & lascisi cuocere adagio, & uolendoci delle barbe di petrosemolo ò cipolle, mettanuisi hora, & se ui uorrete solo foglie di petrosemolo, mettanuisi non alhora, ma quando sarà quasi cotta, & quella sarà la uera cocitura del castrato.

Code di castrato con porri in graticola. Cap. XXX.

PIgliate di porri tutto il bianco, faccinsi bollire un poco con brodo magro, & un pezzo di gota salata, poi gli batterete grossamente con i coltelli tagliate la gota in fette, et le code in pezzi cosi cotte mettasi poi a soffrigere ogni cosa in una cazzola con lardo battuto, & come sara soffritta alquanto, mettauisi un cocchiaro di brodo di castrato, un mezzo bicchiere di uin bianco, un mezzo di mosto cotto, pepe

che ne senta con un poco color di zaffrano & un poco di una passerina, farete poi i uostri piattelletti che ognuno partecipi di ogni cosa.

Quando la uorrete su la graticola così cotta & calda, dategli di sopra qualche taglietto, imbrattatela di poluere di sale, pepe, finocchio & pan secco, lasciatela freddare, & mettasi su la graticola con poca bragia, riuolgetela spesso, fate bollire un poco di aceto forte con sale pepe et una passerina, mettete la coda in un piatto con l'aceto bollito di sopra, stufatela, mandisi in tauola.

Piedi di Vitella et Castrato stufati et dorati. Cap. XXXI.

QVando i piedi di Vitella saran cotti, lieuensegli quelle osse piu disutile mettansi a soffrigere nel modo della coda, et senza i porri et carne secca ui metterete tutte l'altre cose di ossa, aggiongendoui herbette tagliate canella, et garofali, et così stufati saran buoni caldi et freddi.

Se gli uorrete d rati leuate uia così cotte tutte l'ossa, & con la medesima pastolina & doratura delle ceruella gli frigerete senza zuccaro & cannella di sopra, & si mangieranno con salsa uerde.

Capo colli di castrato in cippollata. Ca. XXXII.

QVesta cipolla si farà al tempo delle zucche uerdi, quando questi capi et colli saran stati in

colli, & leuati si faran bollire con un pezzo di presciutto grasso, & magro. Come saran schiumati, cauategli, & mettetegli in un tegamo cupo con un poco di strutto, poi tagliate grossamente delle cipolle uecchie, & zucche, & mettansi nel tegame con un mezzo bicchier di mosto cotto, mezzo di uin bianco, granella di agresto, prune secche, uisciole, uua secca, & zibibi, pepe, cannella, garofali, & zafferano, poi mettasi il tegame nel forno che non sia molto cocente, uedetela, & riuolgetela qualche uolta, & quando sara colorita, & rasciutta, sarà cotta, & cauate albora i capocolli in un piatto, & della cipollata farete i piattelletti con una fettolina di presciutto. Questa sara buona in ogni tempo, & con ogni arrosto di saluaticine, la Quaresima con olio dolce, & il Venere, & il Sabbato con butiro fresco.

Castrato arrosto. Cap. XXXIII.

QVesto castrato arrosto uuol esser nel tempo dell'inuernata, acciocbe il castrato possa esser frollo. Pigliate un cicotto ò cossetto ò tondo di un castrato giouane, & grassetto, uedete che sia polito, dategli parecchi bastonate, imbussettatelo di garofali, & stecchi di cannella, mettauisi qualche rametto di Saluia, ò Rosmarino, mettasi fermo nello spiedo, dategli il fuoco adagio, mettauisi un tegametto sotto con un cucchiaro di brodo di castrato, mezzo bicchier di agresto, & mezzo di mosto cotto,

sale, pepe, cannella, & garofali, uedete che il sugo dell'arrosto goccioli nel tegame, & perche meglio possa gocciolare, bucatelo qualche uolta mentre che si cuoce con la punta di un coltello, bagnandolo spesso con questo intingolino con una pennetta di Saluia. Quando sara quasi cotto, dategli un poco di sale, & cotto che sara, mettetelo in un piatto col restante del brodacchino di sopra, & cosi sara buono caldo, & freddo.

Vna spalla di castrato stagionata si imbollettera di spichi di aglio, & come sara cotta si mandi in tauola cosi asciutta con fette di limoni, & di Cedro condite.

Vitella Mongana, camporeccia, Bue, & Vaccina, arrosto, & lessa. Cap. XXXIIII.

QVando uorrete la Vitella Mongana arrosto, pigliate un pezzo di rignonata ò della punta della schiena di essa, fate che sia stata morta, la State un giorno almeno, & quando la lieui dal beccaio, fate che sia polita, mettauisi fra pelle, & pelle dalla parte di sopra qualche lardello, poi la mettere nello spiedo, procurando che sia cotta adagio, & non in furia, & quando sara quasi cotta, insalatela, dopo cotta cauisi con fette di limoni di sopra, & questa sara miglior fredda che calda.

La Camporeccia uuole stare à molle, lauata, & rifatta in brodo magro, quando sara fredda, & lar-

stata, si arrostisca come la Mongana, & uolendola allesso, uuol essere un pezzo doue sia lo scannello appiccato. Non dara noia, che questa stia cosi cotta alquanto, & nel suo brodo.

La Mongana per allesso uuol esser la scannatura appiccata con un pezzo di spicco di petto, & quando sara stata à molle, & lauata, si cocera come la testa di Vitella, ma ui si metta prima il sale, & se la uorrete piu bianca, non la lasciate star troppo nel brodo.

La uacca, & il Bue per allesso uuole essere un pezzo della schiena grassa, & frolla, ouero un pezzo di coscia, ouero culatta, uuole stare à molle quattro hore almeno, lauata con acqua fredda, & calda, & schiumata diligentemente, & quando sia cotta, se stara nel suo brodo coperta una mezza hora, sara migliore. Quelle crostole se saran saliprese, saran migliori.

Soffritto di carne di Bue trinciata. Cap. XXXV.

PIgliate quella quantità di carne di Bue fredda grassa, & magra, che uorrete trinciata minuta, mettetela à soffriggere con un poco del suo brodo grasso, herbette tagliate, pepe tanto che ne senta, quattro granella di agresto, se sia il suo tempo, ouero un poco del uecchio, se ui piacera brusca. Vuol essere asciutta, & non brodosa. Cosi farete i uostri attelletti, quando ui metterete qualche rosso di uo-

ua sodo, imbullettalo con duo garofali che sara migliore, & piu nobile.

Pasticci di Bue alla Francese. Cap. XXXVI.

PIgliate un pezzo del lombo del Bue sotto il rignone grasso, & magro, fate che sopra tutto sia frollo, fatelo bollire tanto che sia mezzo cotto, con un pezzo di sommata ò di presciutto. Fate poi il pasticcio di pasta alto, & rotondo, in fondo piu grossetto, empietelo di farina, & mettetelo nel forno tanto che la pasta sia alquanto cotta, poi uotate la farina, & lasciatelo polito, mettasi la carne, & la sommata con alquanto del suo brodo grasso, & magro con pepe ammaccato, cannella, & qualche garofalo intiero, & zaffarano, & fate un'altro coperchio di pasta, rimettetelo nel forno, lasciatelo fornire di cuocere, uedendolo spesso, & sopra tutto si mangi caldo.

Capretto, Agnello, Capriolatto arrosto intieri. Cap. XXXVII.

QVando il Capretto di latte sara scorticato, fategli un taglio per fianco uoltatelo destramente del tutto, abbruscatelo, pigliate la sua coratella, distrigate quelle budelline lattinate, facendole strupicciare con sale, & lauarle con acqua calda, & fredda, mettansi à bollire col restante della co

...gato, quando saran cotte alquan- ...i coltelli minutamente insieme, con il ... un pezzo di lardo buono, herbette odorifere, finocchio uerde, uua passerina, prune uisciole secche, pepe, sale, cannella, & pochi garofali, con quattro granella di agresto, & con esse riempirete il capretto, poi ricuscirete il taglio, & lo metterete nello spiedo. Ligatelo ben sotto, & sopra, che stia fermo, dategli il fuoco adagio, mettasi sotto lo arrosto un tegame con acqua tepida, & sale honestamente. Come comincia à riscaldarsi, bagnisi spesso con una rama di Saluia con questa salamoia. Quando sara ben riscaldato, pigliate una fetta di lardo buono grosso due dita buone, & larga sei con la sua cotica, pigliate la punta di uno spiedo picciolo, ò un bastoncello lungo, & appuntato, ficcatelo nel pezzo del lardo, rasente la cotica à dilungo, & di continouo uadasi ungendo il Capretto per tutto fino à tanto che sia cotto, perche habbia à far la sua crosta tenerella. Cotto, cauatelo in un piatto con fette di Cedro ò limoni di sopra, & saran migliori la crosta, & il ripieno, che la carne, pur con la salsa uerde sara buona.

La porchetta, il Capriolatto, & l'agnellino lattinati, quando gli ammazzate scannategli, & col suo sangue cosi caldo gli imbratterete, & stropiccierete per tutto, perche meglio si peleranno con l'acqua calda, quando saran pelati, & uoti, si terrà il modo nel cuocerli, che nel Capretto.

Capretto in tocchetto. Cap. XX

PIgliate i tenerumi, & grassi del petto con le sue gangolette, fateli bollire tanto che sieno mezzo cotti, fatene pezzetti non molto grossi, & mettetegli à soffrire con strutto. Pigliate poi delle amandole abbruscate, & ben secche, stropicciatele, & nettatele, pistatele con un pezzo di biscotto ò pan secco, & rossi di uoua sodi diligentemente, passatele con un poco di brodo del capretto, & agresto, metteteci del pepe, cannella, & garofali, & un poco color di zafferano, & quando sara soffritto, & quasi cotto, mettauisi di sopra il tocchetto, rimescolandolo spesso fin che sia cotto, & delicato, & ne farete i piattelletti con zuccaro, & cannella di sopra.

Sommata fresca nello spiedo. Cap. XXXIX.

VOlendo buona questa sommata arrosta, conuiene che sia di una porcastra piena di latte, tagliatela cosi come se la uolesse insalare, disgrassatela piu che si puo, mettendola nell'acqua bollita, tanto che il latte sia ripresso, tagliatela à dilungo per metà, mettetela nello spiedo cosi lunga, che ui stia ferma, imbollettatela di garofali, & stecchi di cannella. Cuocasi adagio, uorra buona cocitura: Quando sara mezza cotta, dategli un poco di sale, & quando sara cotta, pigliate un poco di pepe, me-

fatella senza il [illegible]lla, lieuate se ui fosse troppo fuoco, [illegible]attinsi con sale, ua li metterete di sopra, poi cacato [illegible]tasi in un piatto con fette di Cedro.

Lombetti di Porco [illegible]osto in adobbo. Cap. XL.

QVando il Porco è sparato, & aperto, pigliate un cortello, & tagliate di esso ogni parte, quei duo lombetti che son sotto i rignoni, tanto quanto sieno lunghi, lascinuisi i rignoni con tutto il suo grasso appiccato, & cosi sanguinosi, imbrattategli, & stropicciateli con poluere di pitartima, & finocchio, pepe, & sale, imbollettategli con quattro garofali, stringetegli insieme, & lasciategli stare un'hora, pigliate poi una rete di Porco distendetela, & imbrattatela con la medesima poluere, riuolgeteui i lombetti ognun da per se, ligate la rete con poco di spago, & cosi lunghi gli metterete in spiedo sottile. Dategli il fuoco adagio, & quando la rete sara ben colorita, saran cotti, & saran buoni caldi, & freddi.

Se gli uorrete in adobbo, quando gli haurete spiccati dal Porco, stropicciategli con sale, uino, & aceto, imbollettategli con garofali, mettetegli in un piatto di terra con origano, pitartima, aglio pisto, & pepe. Stringetegli insieme, & lasciategli stare una notte. C[illegible]ategli cosi imbrattati in luogo che si rasciughino, & rasciutti, metteteui quattro lardelli per ciascuno, & cosi gli cocerete. Questi saran-

no migliori freddi, che caldi.

Lonza di Porco arrosta. Cap. XLI.

PIgliate una rista ò schiena di Porcastro giouane, & frolla, pongasi nello spiedo cosi intiera à dilungo, dategli il fuoco adagio, mettete sotto l'arrosto un tegame lungo con un poco di strutto, & poco fuoco di sotto. Pigliate delle cipolle piane, tagliatele per metà come se faceste una rosa, distendasi nel tegame con un poco di saluia, & pepe di sopra, mettasi delle spicchi di pere cotogne, & pianamente si coceranno, mentre si cuoce lo arrosto. Riuolgetele destramente qualche uolta, come la carne sara rinsalata, & cotta, & le cipolle rosolate, mettete la schiena ò lonza in un piatto, & di sopra asciutte le cipolle del grasso, & pere; se uorrete l'arrosto freddo, non ui mettete di sopra le cipolle.

Vn paracuore in pottaggio. Cap. XLII.

QVesta uiuanda sara brutta, & buona, ne per molti si costuma. Quando il Porco sara stato morto tanto che il sangue sia corso al cuore, & ghiacciatouisi, si spacchera il Porco, cauandogli prima le trippe politamente. Pigliate poi un uaso polito, & tagliate tutto il restante del fegato, polmone, & cuore, grassoli, animellette, gangoli, & sangue, & mettete ogni cosa cosi sanguinosa in un uaso.

Lieuate

Lieuate il fegato dal polmone, & ui lascierete le ... te, & quelle sue alette. Lauate ogni cosa con uino bianco, & acqua, con la medesima lauatura con tutto il sangue se uiene, sara del ripresso, & quanto piu sanguinoso sara, sara migliore. Mettete ogni cosa à bollire con la medesima lauatura, in una pignatta di terra, come la schiuma sara ingrossata, si lieui questa sola uolta, lasciatelo cuocere i duo terzi, cauatelo su la tauola polita, & tagliate ogni cosa insieme grossamente. Pigliate de porri bianchi, & taglìategli similmente alla grossa, & fategli soffrigere da per se, & tanto che sieno quasi cotti mettete il paracuore nel tegame ò cazzuola polita con il fondo del suo brodo piu sanguinoso, che à fatica sia coperto. Metteteui poi i porri soffritti, herbette odorifere tagliate, & pepe acciaccato che ne senta, lasciatelo fornir di cuocere, & farete i uostri piattelli con spetie dolci di sopra.

Migliacci di sangue di Porco. Cap. XLIII.

SE uorrete i migliacci al modo nostro, & che sieno ghiotti, bisogna che sieno sottili, & non grossi, unti, & non grassi, rosolati, & non abbruscati, però è necessario, che quando il Porco è morto subito si riceua quel sangue cosi caldo in un uaso di terra polito, et perche non ui entrasse alcuna delle sue setole, mettete sopra del uaso uno straccio o stamegna ..., metteteui alquanto di fior di farina,

pepe, et sale, et mettendoui duo rossi di uoua non saran cattiui. Lauarete le mani polite, et con le misticate col sangue ogni cosa, rompendo tutto quel sangue quagliato, leuando tutte le sue pellicine, lasciate star il uaso in luogo caldo un'hora, togliate poi dell'assugna del Porco fresca, battetela minutamente, et fate dello strutto uergine. Pigliate una padella da torta piana, et bene stagnata, mettete la su il Tripiedino cō buona bragia sotto, metteteui del detto strutto assai honestamente, e quando bolle, pigliate un ramaioletto, & con esso stendete il sangue per tutta la padella sottile, rimescolando prima il sangue à sofficienza, mettasi poi di sopra subito il coperchio col fuoco racente, uedasi spesso, perche si gonfia, & uengasi dispiccando allo intorno dalla padella. Lasciatelo rosolare, & cuocere di sotto. Se ui sarà troppo strutto, cauisene, non lo lasciate raffreddare, pigliate un piatto piano, & metteteui delle cio che uerdi dello alloro, & sopra di esse mettereте il migliaccio, & disopra, del pepe, & salina bianca. Et sopra tutto, mangisi caldo.

Pauoni, Capponi, & uarij pesci salpamentati. Cap. XLIIII.

I Pauoni, & Capponi salpamentati non uogliono esser molto grassi, ma giouani, carnuti, & frolli, & quando saranno cotti allesso, mettansi in un piatto cosi caldi, apransi le ali del petto, & le coscie

fate una poluere di pepe, cannella, garofali, & sale bianca, & imbrattategli per tutto dentro, & fuori, agiunginsi insieme, mettauisi sotto, & sopra qualche ciocchetta di saluia, & rosmarino, & cosi si lasciaranno stare una notte, & saranno migliori che in pasticcio. Voi potrete anco salpamentare tutti quei pesci grossi che uorrete, quando saran cotti allesso, con simil regola.

Pauoni giouani, & uecchi arrosti. Cap. XLV.

PIgliate il Pauon uecchio ò giouane asciutto, abbruscatelo, & uotisi diligentemente, mettauisi dentro subito un carbon di fuogo acceso, & come ui si sara spento, cauisi politamente, rimettansegli le coscie uerso il petto, & ficcateui uno stecco che lo tenga, scorticategli tutto il collo, & lasciate la pelle, tagliate le punte delle ali, & mettasi il petto su la bragia uiua, & quando il petto sarà gonfiato, & rifatto, uolgasi per tutto. Pigliate un canauaccio polito, & nettasi, pigliate del lardo che non sia rancio, tagliatelo, & sieno della grandezza i suoi pezzi di un dato, mescolate con esso un poco di salina, pepe, cannella, & garofali, & mettasi ogni cosa nel Pauone con due ò tre ciocche di finocchio uerde ò secco con alcune foglie di saluia, riserrisi poi il buco. Mettansi nella punta della spalla quattro lardelli, & due nelle coscie, imbollettate il petto con chiodi di cannella, & garofali, & cosi semplice

si cocera, ma uolendo fasciarlo nelle carte, non lo lardate, ma fate delle fetti sottili di lardo larghe & lunghe, pigliate un foglio reale, distendasi su la tauola, imbrattinsi le fette del lardo, & il Pauone con la poluere della empitura, mettasi delle fette su il foglio tanto che cuoprano la schiena del Pauone, & l'altre di sopra al petto, riuolgasi, & fasciasi col foglio, ligatelo presso l'osso del collo, & presso gli stinchi, & cosi si cocera, & sfasciatelo, acciochè ueggia il fuoco in uiso. Et mentre lo arrostirete fasciate prima con stoppa ò pezza bagnata l'osso del collo, bagnandolo di continouo, acciochè non si abbrusci. Quando sara poi cotto, cauisi, & lieuisi la stoppa ò pezza, & con la sua pelle, & capo riuestasi il collo, mandisi in tauola con fette di Cedro, & fiori di sopra, & si mangi con salsa di pago ò sugo di Melagrane forti, ò di uisciole.

Allesso coperto di Maccheroni ò di altro. Cap. XLVI.

QVando il Cappon grasso sarà cotto allesso, pigliate un pignattino, & mettauisi una parte di quel brodo grasso del Cappone, mettasi il restante in una cazzuola polita. Farete la pasta di Maccheroni sottile, & tagliategli à quadretti, distendansi, & lasciategli rasciugare, & quando il brodo bolle, mettansi pianamente distesi dentro il brodo, non gli rimescolate troppo spesso, accioche non

buona cocitura. Quando saranno morbidi, pigliate un piatto caldo, mettauisi del cascio Parmigiano, & prouatura grattusciati mescolate con cannella nel fondo con un poco di quel brodo grasso nel pignattino, mettasi la schiena del Cappone su il cascio, aprasegli il petto, & le coscie, mettauisi del cascio, & del brodo grasso, & dapoi cuoprasi ogni cosa di cascio, & di cannella, mettasi di sopra un'altro piatto caldo, scaldate una touaglietta grossa, riuolgasi, & cuoprasi il piatto serrato, & tengasi in luogo caldo una mezza hora, & mettasi sotto i matarazzi, & poi lieuisi la touaglia, & mandisi in tauola.

Voi lo potrete con simile modo coprir di rauiouioletti ò di annolini; ouero con un tocchetto di Capretto ò mangiar bianco semplice con granella di Melagrane forti di sopra, ma al mio parere, non si esca di Maccheroni.

Starnotti, Fascianotti, & Pulcinelli arrosti. Cap. XLVII.

I Duo animaletti saluatici si arrostiranno, & prepareranno al modo del Pauone giouane arrosto, ma questi si riuolgeranno in ogni modo nella carta, perche son tenerini, & saran cotti presto, pur non sara fuor di proposito quando saran quasi cotti leuargli quella carta accioche uedano il fuogo in uiso, & perche sieno piu coloriti.

Quanto à i pulcinelli, bisogna che sieno grassetti,

& non maggiori delle quaglie, com[...]en che subito che son morti sieno pelati, & così caldi [...]otargli [...] stramente, abbruscargli, & lauargli, rim[...] nel corpo il suo fecatino, un poco di lardo battuto, quattro uue passerine, un poco di p[...], & cannella, & una ciocca di finocchio fresco, [...]cucisi il buco [...]sacciasi nel brodo magro, & così fasciato nella carta si cocera come gli altri, questo sara buono, come sara fuor dello spiedo, così caldo messo in un piatto cō aceto rosato, zuccaro, & cannella bollito di sopra, cuoprasi & così stufato mandisi in tauola, gli altri manginsi con una fresca, ò sauor di uisciole ò salsa reale.

Pollastri alla Catelana. Cap. XLVIII.

QVando haurete cotti, & arrostiti i pollastri, tagliategli le ali, & apransegli il petto, & le coscie, trinciate del limone buona quantità à fetti sottili, mettasi dell'acqua rosa, salina, zuccaro, & cannella, mettansi pollastri in un tegame ò pignatta, mettendoui di sopra i limoni, rimescolate con la pignatta ogni cosa, lasciategli stare alquanto stufati, & cauategli in un piatto con i limoni, & intingolo di sopra.

Piccioni domestichi, & saluatici stufati. Ca. XLIX.

PEr far Piccioni stufati, saran migliori de gli altri, i Piccioni torrigiani, le palombe, &

quelli giouani di ghianda, nondimeno nel brodo de i domestici uisi potran accommodare di molte mine-strine al proposito nostro, de gli altri sara buono il brodo così semplice, aggiongendosi col pepe due foglie di saluia, & il medesimo che si dimostra ne i domestici, si osserui ne i saluatici, pero quando ò l'uno ò l'altro sarà pelato, ò bruscato, uotisi con destrezza, & per niente non se gli caui il fegato, & con la lauatura colata si metteranno à cuocere. Pigliate poi un pezzo di presciutto grasso, & magro senza osso, non sia dolce, facciasi bollire alquanto da per se, & poi mettasi à cuocer con i Piccioni, & quando saranno schiumati, mettauisi del sale à sofficienza, & con regola, considerato che ui è il presciutto, mettauisi del pepe acciaccato che ne sentino, cuoprasi la pignatta con una carta doppia, & sopra il suo coperchio, sotterrisi mezza la pignatta nella cenere, & brascia minuta, & lasciategli bollire adagio, uedetegli qual che uolta, & quando saran mezzi cotti, mettauisi di piselli uerdi, & herbette tagliate, lasciandogli con essi finir di cuocere. Cotti, cauinsi in un piatto, & fate le mineStre di piselli con una fetta di quel presciutto per ciascuna, & se uorrete i piselli col guscio, si faran cuocere prima in altro brodo grasso, & quando i Piccioni saran cotti, mettasi un Piccione per piattelletto, apransegli il petto, & le coscie, & mettanuisi sopra i piselli asciutti con una fetta di presciutto, & di quel brodacchino de i Piccioni mescolato bene,

& mettasi per ciascuno un poco, & quando ui ci piaccia, l'agresta, ponete mente quando i Piccioni son quasi cotti, & metteteui delle granella d'agresto, & herbette tagliate quanto si uuole, fate che l'agresta non si cuoca troppo, & res[illegible]tiera, & al simile farete i piattelletti. Questi domestici, & torragiani si mangieranno col sauor di uerzure, & le saluatiche con la mostarda dolce.

Piccioni domestici, & saluatici arrosti. Cap. L.

NOn ui uoglio insegnare il cuocere di questi piccioni, ma solo il preparargli. Quando i Piccioni domestici saran morti, mettetegli subito nel gozzo dell'acqua tante uolte che lo uotate, cauategli solo le budella, & uentricchio, & uedete di non gli rompere il fegato. Pigliate del lardo battuto, poco sale, pepe, & cannella, & un poco di uua passerina, & al tempo, due sole granella di agresto, misticata ogni cosa con il lardo, & riempiete il corpo, & il gozzo comodamente, riserrate il taglio, & così lo cocerete, & se pur gli uorrete rifare, nel brodo magro saran piu grossi, & si coceranno meglio. Questa è la uera cocitura de i Piccioni domestici.

Al tempo della neue i Piccioni gio[illegible]ani di ghianda uogliono esser grassi, quando saran pelati, & abbruscati, mettauisi qualche lardello con qualche garofalo nel petto, & così senza uotargli ne di ghiande, ne di budella, si coceranno, & al suo te[illegible] saran

molto ghiotti, mangiandogli con fette di Cedro condite. Le palombelle saran migliori stufate, ò in altre potaggierie.

Capponi Arrosti semplici & coperti. Cap. LI.

SE uorrete il cappone arrosto buono, sciegliasi grasso, ma non impastato, uecchio, molto frollo. Pelatelo asciutto, & come sia abbruscato, aperto & uoto, tagliategli mezzo il collo & l'unghie, lauatelo politamente, pigliate del lardo, tagliatelo in pezzi come dadi, mescolate con esso un poco di uua secca ò zibibi, una ciocca di finocchio uerde con un poco di pepe & sale. Riserrate poi il taglio, & rimettãsegli le coscie, rifatelo nel brodo magro, mettãsi duo lardelli nelle punte delle spalle, & cosi lo cocerete se non ui piace, non ui mettete lardelli, ma in cambio uadasi ungendo con qualche fetta di lardo nel modo di capretto arrosto cosi sarà piu colorito & migliore, & quando sarà cotto dategli un poco di salina bianca, cauatelo, & mettetelo in un piatto con fette di limon sottile.

Quando lo uorrete coperto, non lo empite di cosa alcuna, & se ui saran lardelli, come sarà cotto, cauategli, mettetelo in un piatto apritegli le ali, il petto & le coscie, & copretelo co'l tocchetto del capretto, ouero con ginestrata ò con uisciole stufate

Piccioni in coppo. Cap. LII.

PIgliate piccioni domestici teneri & grassi, & quando seran pelati, uoti & lauati, serbate i fecati loro, poi tagliate i piccioni in quattro pezzi, fategli soffrigere con strutto, co'l grasso di una arignonata di uitella co'l rignone, & battete minutamente ogni cosa con coltelli, poi mettetegli à soffrigere con i piccioni, & pigliate un pezzo di sommata & fatela bollire alquanto, tagliatela poi in fette, & metteteuila dentro, mettauisi delle prune, zibibi, persiche secche, & spichi di pere cotogne con un poco di uino, mosto cotto, & agresto, pepe, garofali et pignoli, & quando saran quasi cotti, farete un pasticcio alto alla francese, & mettauisi dietro ogni cosa non molto brodoso, ui metterete poi di sopra un poco di zuccaro & cannella & farete il coperchio come una crostata, ò pasticcio sfogliato, & cosi lo cocerete nel forno che non sia rouente, ouero in un fornello di rame, & perche non ue ne scordaste, mettauisi dentro i suoi fegatini.

Pancia di Roffolatto in peuerata & in adobbo. Cap. LIII.

PIgliate un pezzo di pancia di porco saluatico pelate & raschiate bene la sua cotenna con l'acqua bollita, tanto che diuenga ben bianca, met

tengala à bollire con uin bianco., un poco di aceto, & acqua, & quando sarà quasi cotta, cauisi & lasciasi raffreddare, & tagliata à pezzetti quadri, mettasi à soffrigere con brodo battuto ò strutto mettauisi poi il sauor di peuerata mescolandola insieme due ò tre uolte, ma fate che il sauor sia caldo, & farete i piattelletti con folignati disopra.

Se la uorrete in adobbo torrete il medesimo de i lumbetti del porco domestico, ma questi cosi intieri si coceran su la graticola & si mangierà con mostarda forte.

Carne di cinghiale ò di altra saluadigina in brodo lardiero. Cap. LIIII.

VEdrete di hauer della carne di cinghiale in quella parte doue sarà stato ferito, che sarà piu sanguinosa, pigliate delle sue gangole & sua uentresca, quando sarà pelata & bianca, fatene de i pezzi al simile come di sopra, lauategli con uin bianco & acqua tepida, & se non sarà sanguinosa, pigliate un poco del suo sangue ò di quel del porco domestico, passatelo per stamigna con l'acqua & il uino delle lauature de i pezzi della carne, fategli soffrigere che sien cotti un terzo, & mettetegli à bollire con la medesima lauatura in una pignatta di terra, mettauisi poco sale, & lascisi far la schiuma, & quando sarà ben grossa, lieuasi quella uolta sola, pigliate un pezzo di lardo bianco che non sia

giallo ne rancio, tagliatelo à quadretti come dadi grossi, mettetegli à bollir con la carne con pepe acciaccato, cannella, garofali & finocchio stricolato, & foglie di saluia rotte con le mani con un poco di uua passerina coprite la pignatta con la carta, & nel modo de i piccioni stufati lo cocerete, & se uorrete il brodo un poco piu tignente, pigliate un pezzo di fecato ben cotto con uua passerina, & diligentemente passatelo per stamigna co'l mosto cotto, & mettetelo nel brodo lardiero. Quando la carne sarà quasi cotta, farete i piattelletti con carne & brodo disopra, ma prima si rimescoli insieme ogni cosa.

Miraustо di Piccioni. Cap. LV.

VOi piglierete di quella sorte di piccioni che piu ui parerà da arrostire, & nel medesimo modo si prepareranno & coceranno, & quando saran quasi cotti, pigliate delle amandole abbruscate & ben secche, pistatele diligentemente con qualche rosso di uoua sode, & un pezzetto di biscotto, ò pan secco. Fate poi bollire di dattali, zibibi, persiche secche & prune damascene con uin bianco, agresto & mosto cotto, & quando saran ben cotte, pigliate una stamigna, & passate con le amandole piste ogni cosa co'l medesimo brodo loro, & quando non bastasse, aggiongauisi un poco di brodo magro di cappone, ò di uitella, non fatte la passatura troppo soda, hauendola à ricuocere, mettauisi un pezzo di

zuccaro, pepe & cannella & pochi garofoli, apransi i piccioni cosi crudi alquanto le punte delle ali & le coscie, & mettansi in una cazzuola larga, & sopra di essi mettete il mirausto. Mettete la cazzuola su la bragia rimescolandola spesso pianamente insino che i piccioni saran cotti & il mirausto delicato. Farete i piattelletti cõ un piccione per ciascuno coperto di esso, mettendoui disopra del zuccaro & cannella con pignoli freschi.

Lepri con pappardelle. Cap. LVI.

Bisogna che habbiate una lepre grassa, che non sia stata sparata, & che sia stata presa di fresco, & gli farete un poco di taglio, tanto che destramente se ne cauan le budella & le trippe, mettanuisi dentro due ciocche di saluia Rosmarino & alloro, & lasciatela star tanto che diuenga frolla, scorticatela, abbruscatela, leuategli il fecato, il pulmone & tutto il sangue, mettetelo in un uaso polito. Tagliate tutte le parti dinanzi della lepre, lauatela con l'acqua con laquale si cocerà con il pulmone & fegato del medesimo uaso, acciochè sia piu sanguinosa, & lauate con esso un poco di pugniticcio di porco domestico, cioe in quella parte doue il porco sarà stato ferito. Tagliate un pezzo di buon presciutto grasso & magro senza osso, dategli un bollo, & metteteui a bollire con la lauatura ogni cosa, schiumatela una ò due uolte, quando la schiuma sarà gros-

fa, fate che il brodo sia nero & pieno di sangue, & se il suo non basterà, pigliatene uno di porco. Quando sarà schiumata mettauisi buona quantità di pepe acciaccato, & come è cotta, cauatela, & mettasi tutto il brodo in una cazzuola bene stagnata & quando comincia à bollire metteteui delle lasagne sottili delicate & morbide, & di esse farete le scudelle, mangiando la carne co'l sauor di peuerata.

Starne alla pollaccha. Cap. LVII.

QVando le starne saran cotte arroste, pigliate di dattali, prune damascene & zibibi, fategli bollire con uin rosso, sugo di melagrane forte & mosto cotto, metteteui del pepe, cannella & garofali. Quando saran ben cotte aprite alle starne il petto & le coscie, & cosi calde, mettasene una per piatto, & disopra i dattali & le prune stufate con cannella ò zuccaro disopra.

Potrete con simil modo cuocere le beccaccie, piccioni da ghianda, tortore & palombelle.

Starne con Cauoli. Cap. LVIII.

PErche in questo conuien prima mostrare come si cuocono i cauli. Pigliate un pezzo di uaccina grassa & frolla con un poco di pancia di cinghiale & un pezzo di presciutto buono, & quando uogliete la cauolata sotto starne mettasi de i palom-

con la giuanda, palombelle & pepe che ne senta, & uolendo cauoli capuccio, taglisi in pezzi, & facciasi bollire prima alquanto co'l presciutto, poi cauatelo, & tenetelo disteso tanto che scòli l'acqua, & cosi farete la sua cauolata. Se ui metterete qualche granello di finocchio sarà tanto migliore. Se ui uoreste cauoli torzuti, mondategli & tagliategli in fette con le sue cime tenerine, & senza altra lauatura & bollitura farete la cauolata. Se li uorrete migliori quando saran quasi cotti, tagliategli minutamente, & mettetegli in un tegame col medesimo brodo piu grasso con l'herbette tagliate, finocchio stritolato, pepe, & un poco color di zaffarano. Così ne farete i piattelletti mangiando con la carne il sauor di noci con aglio. Volendolo con le starne non ui bisogna altri uolatili in compagnia, ma quando la carne & il presciuto saran cotti, cauatela della pignata, & mettete nel brodo bona quantità di cime tenerine de cauoli uerdi, pigliate poi le starne arrosto tanto che sieno quasi mezze cotte, & cauate se ui fossero lardelli, apritegli destramente il petto & le coscie, mettetele ne i cauoli, & con essi si finiranno di cuocere, ne ui si metta finocchio, ma si bene farete che senta di pepe. Farete i uostri piattelletti, mettendo per ciascun di essi una starna coperta di cauoli, & una fetta del suo presciutto, & queste si mangeranno con sauor bastardo con aglio ouero con mostarda dolce.

Le potrete finir anco di cuocer cosi arroste, & nel modo de i pollastri si faranno alla Catelana.

Le potrete stufar anco nel modo de i piccioni domestici con tutte quelle mineStrine de saluatici, & saran buone in ogni altra pottaggeria.

Beccaccie arroste con Pan onto. Cap. LIX.

NElle beccacie arroste non entra manifattura se non il suo Pan onto, però, accio sia buona conuien che sia beccaccia giouane & grassa, presa & morta, & subito pelata, & arrostita senza lotarla, o risarla. Mettanuisi quattro lardelli, & quattro garofali nel petto, tagliate le punte delle ali, & tutti gli Stinchi, ficcate il suo becco nella schiena, infilatela nello spiedo per il trauerso come le quaglie, mettete sotto l'arrosto un tegame lungo & polito, pigliate un pan bianco grosso, battete le coticcie, tagliatelo in fette lunghe, abbruscate alquanto & distendansi nel tegame, acciochè ui caschi sopra tutto quel che uscira del corpo loro, mettete sotto al tegame un poco di cenere calda, cuocansi adagio accioche non si sbudellino à un tratto, & quando il pane sarà unto mezzo, mettauisi sopra un poco di poluere di finocchio, pepe & sale, & quando saranno sbudellate & cotte, mettete in un piatto una fetta del pane unto con la sua beccaccia di sopra, & due fette di limoni sottili.

Anatre saluatiche in piu modi. Cap. LX.

SEnza tante facende se coceranno le annatre o germani arrosto ungendoli con quel lardo nel

modo

modo del capretto, perche la crosta loro sarà meglio che la carne quando sian grassi. Voi gli potrete coprire di mirausto ò del tocchetto di capretto, ouero del sauor di peuerone.

Capperottata di Annatre. Cap. LX.

Bisogna che si cuoca l'Annatra nel modo de i piccioni stufati ma che sia grassa & frolla, quando sarà cotta cauisi tutto il grasso del brodo, tengasi in luogo caldo, pigliate un pan bianco, duro & scorticciato, fatene fettoline sottili, seccatele al fuogo, pigliate un piatto cupo mezzano, metteteui nel fondo del cascio parmigiano & prouatura grattata, mescolata con cannella & con un poco di brodo grasso in zuppa, le fette del pane nel medesimo brodo magro, distendetele nel piatto, rimetta uisi sopra del cascio. Pigliate le polpe delle annatre & tagliatele à fette sottili poi distendansi sopra alle fette del pane con tutte le pelli grosse delle annatre, rimettasi disopra un'altro solo di fette del pane mettauisi del brodo grasso, facendo che ogni cosa sia inzuppata, & morbido, cuoprasi ogni cosa grassamente con cascio cannella & zuccaro, cuoprasi con un'altro piatto caldo & touaglietta & stufisi con il cappone coperto di maccheroni.

Lepre, leprotti, conigli arrosto & altri intingoli. Cap. [illegible]

LA lepre uecchia arrosto uuol esser grassa & frolla, & solo di essa arrostite le parti di dietro, la risarete con uino acqua & sale saluia rosmarino & brodo magro di saluadigine rilardato & imbollettate di garofali, & cosi l'arrostirete, poi le potrete coprire di peuerone, di salsa di melagrane forti, ò di miraustro di piccioni. I suoi lombetti saranno buoni adobbo come quelli del porco domestico similmente arrostiti.

I leprotti piccolini come saranno scorticati, abbruscati et uoti riempiansi con un poco di lardo battuto, uua passerina, una ciocca di finocchio uerde, sale, pepe, cannella, & garofali. Riserrate il taglio, pigliate una rete di porco, imbrattatela di poluere di pepe & finocchio, rinuolgetelo dentro, & fermatela nello spiedo con lo spago, auuertite di non gli rompere le zampette, ne riuolgerle nella rete, ma fasciatela con una pezza bagnata, aciochè i peli non si abbruscino, cocetelo adagio, bagnate spesso la pezza de i piedi, quando la rete sarà ben colorita, sarà cotto, & alhora cauatelo in un piatto, leuate la pezza de i piedi, & lo spago della rete, mandatelo in tauola con fette di cedro disopra.

Il coniglio si cocerà al simile senza la rete del porco, risatto, lardellato & bullettato, come sarà cot-

ti uolendolo in salmonea, pigliate il suo fecatino & fatelo bollir con uua passera nello aceto forte tanto che sia cotto, pistatelo con uua, passatelo per stamigna serrato con il medesimo aceto, rimettetelo à bollire con zuccaro, cannella, & pepe, garofali & sale un pezzo, aggiongauisi dell'uua passerina intiera. Come sia cotto il coniglio mettetelo in un pignattino, & mettauisi sopra cosi calda la salmonea, ricuoprasi con un'altro piatto, & cosi stufato mandisi in tauola.

Tortore, Quaglie, Tordi, Allodole, Hortolani, Beccafichi, Rondoni, Passerotti, Stornelli, & Pettirosi arrosti in guazzetto. Cap. LXII.

BIsogna che ci leuiamo dinanzi prima i piu piccioli & migliori & cosi come uno di essi sarà ordinato & cotto, saran gli altri, dico che i Beccafichi, Hortolani, Allodole & Rondoni. Conuien che sopra tutto questi uccelli sieno freschi & grassi, & pelati che saranno diligentemente, & abbruscati à una fiamma di brascia uiua piglisi un bastonetto lungo & sottile che ui possan capire dodici di essi infilati, piglisi poi uno spiedo non molto grosso ne largo, & cosi infilati uolgasi la loro schiena su lo spiedo, & con lo spago gli farete due ò tre ligature, fate che sia il fuoco chiaro, ma nel principio non molto grande, uero è che quando poi cominciano à gocciolare conuiene di dargliclo maggiore, riuoltando

lo spiedo spesso & con destrezza, & come saran coloriti alquanto, saranno cotti. Albora piglisi un pan grosso, spartito per mezzo & distendasi in un piatto, & mettauisi subito disopra lo spiedo con i beccafichi, & guardate che non si perda quel suo grassolino, poi lieuasi lo spago, & mettauisi sopra un poco di salina bianca, & cosi insilzati nel bastoncino disopra il pane si mandino in tauola.

I tordi non son da niente se non son grassi & freschi, nondimeno cocendogli con la salciccia stufati come i piccioni saran buoni. Quando sien grassi sfoggiati si coceranno arrosti senza alcuna altra cosa, come i beccafichi, & si mangeranno tagliandogli su il pan unto che essi faranno, non si dia loro il sale, fin che non sien fuor dello spiedo.

Le tortore, quando sieno giouani & grasse, si arrostiranno nel medesimo modo de i tordi, le uecchie si coceranno stufate.

Quaglie con cauoli strifolati. Cap. LXIII.

PIgliate delle cime di cauoli uerdi, nettategli che non ui sia bruttura rompetegli con le mani, pigliate buona quantità di lardo buono, & battetelo diligentemente, mettete i cauoli & il lardo battuto, & pepe che ne sentano in una pignatta schietti, ne ui si metta gocciola di acqua ò altro, mettasi la pignatta in buona bragia, piglisi una cucchiara di legno, & di continouo misticategli forte quan-

to piu si può, per insino che saran cotti, uogliono esser uerdi mezzi. Quando le quaglie saranno arrostite & cotte, & che sieno grasse, mettasene una per piatto & di sopra cuoprisi co'l cauolo strifolato. Ne ui fate beffe di questa uiuanda che io ue la dò à pruoua.

I Passerotti, se gli uorrete ristoratiui & buoni, farete che sieno in un medesimo tempo morti pelati abbruscati, uoti, & lauati nel uino, & si coceranno stufati nel modo delle ceruella alla Tedesca & al simile si faranno in pasticcio.

Gli stornelli, sapete che il diauolo non gli uolle ne i suoi conuiti, nondimeno si coceranno stufati con la salciccia come i tordi.

La inuernata i petti rossi, quando son grassi, son molto buoni, arrostiti come i beccafichi, ma uolendo di essi un guazzettino, uotategli, tagliategli il becco & gli stinchi & mettasi à soffrigere con strutto. Quando saran presso che cotti, cauate lo strutto, & metteteui un cucchiaro di brodo grasso di uitella, un poco di agresto, uua passerina, herbette tagliate, pepe, & zaffarano, fate che non sieno troppo brodosi, cosi farete i piattelletti di essi. Se gli uorrete piu delicati, tagliategli per metà, & quando saran soffritti, & cotti, metteteui mezzo cucchiaro di brodo magro, un poco di pepe, cannella, & zaffarano pigliate de i rossi di uoua debattuti con l'agresto, & con essi ligherete il soffritto, facendolo delicato, & farete i piattelletti con specie dolce di sopra.

Grue Aeroni, Galline & oche saluatiche. Cap. LXIIII.

TVtti questi uolatili che saran giouani, graßi, & frolli si prepareranno & arrostiranno nel modo del pauone uecchio, & si coceran come la lepre con le pappardelle, saranno migliori assai li giouani, & saran migliori cosi cotti freddi che caldi.

Pan dorato in Rognone di uitella. Cap. LXV.

PIgliate un pan grosso duro, scorticatelo tagliatelo in fette non troppo grosse, mettetele à seccare al fuoco, pigliate quando arrostirete una rignonata di uitella, & come sarà cotta tagliate il rognone con parte del suo grasso, lasciatelo freddare, & battetelo diligentemente con le coltella, battete minutamente alcune herbette & finocchio fresco mescolate ogni cosa con pepe, cannella, zuccaro, & un poco di sale, & di quella compositione mettetene su le fette del pane alta un mezzo dito, da una banda delle fette, ungete una padella grossamente di butiro fresco, distendeteui le fette da quella parte che non ui è nulla, metteteui disopra il coperchio caldo, & quando saran resolate alquanto, pigliate di rosßi di uoua sbattuti, & con una penna ungerete con eßi le fette del pane, & per tutto gli ridarete un'altro poco il coperchio caldo disopra, cauatele & manda

tele in tauola con zuccaro, & cannella di sopra.

Pan dorato con butturo. Cap. LXVI.

FArete le fette piu picciole, & piu sottili di quelle di sopra, farete una pastolina con rossi di uoua, un poco di fior di farina & farina di anici temperata con un poco di uino bianco, & colore di zaffarano, seccate al fuoco le fette del pane, mettetele nella pasta, pigliate una padella polita da torte, metteteui buona quantità di butiro fresco, & la padella co'l trepidino in buona brascia, & quando il butiro bolle mettanuisi ad una ad una le fette del pane impastate, riuolgetele una sola uolta, cauatele asciutte in un piatto distese, & mettauisi di sopra il zuccaro & cannella.

Pan unto con prouatura fresca. Ca. LXVII.

QVando haurete fatte le fette del pane nel modo della rignonata & abbruscate, mettetele à soffrigere con buturo, riuolgetele una uolta distendete le fette nella padella, & metteteui per ciascuna una fetta sottile di prouatura fresca, mettasi di sopra il coperchio caldo, e come la prouatura sarà risolata, spruzziuisi un poco di acqua rosa, & mettauisi di sopra il zuccaro & cannella, cauate poi, mandatele in tauola, & sopra tutto operate che si mangino calde.

Pane unto con sommata & gota di porco. Cap. LXVIII.

SE uorrete il pan unto buono, farete bollire prima la sommata. La gota quando sarà di un porcastro giouane bisogna che la sia mezza cotta, pigliate un pan tondo & basso, spartito per la metà, pigliate una fetta di lardo larga quanto è il pane, tagliate la sommata in fette, & fornitela di cuocere su la graticola, mettetela su il pan unto; tagliatela sottile & si mangi con aceto forte & specie dolci, ma quando uoi darete di morso al pane, fate che quella parte che sarà unta tocchi la lingua disopra, & con il palato, perche sentiate il sapor del pan unto.

Presciutto soffritto. Cap. LXIX.

PIgliate le fette del presciutto non molto sottile grasso, & magro, mettetele nella padella polita, & quando saran quasi cotte, metteteui delle foglie di Saluia, pepe, cannella, un mezzo bicchier di mosto cotto, & un mezzo bicchier di aceto fortissimo, & come sara fornito di cuocere, mettasi ogni cosa in un piatto, & sara buon caldo, & miglior freddo.

Voua maritate. Cap. LXX.

SE uorrai queste uoua buone, non uscite della regola che io ui darò. Pigliate sedeci uoua fresche, rompetele destramente pe'l mezzo, con tutto lo ablume, serbate il rosso intiero nel suo mezzo guscio, misticate lo ablume con un mezzo bicchiere di latte polito, dibattete bene ogni cosa, mettetelo in una cazzuola bene stagnata, mettetela su la brascia con l'ablume dentro, misticatelo di continouo fin che la cocchiara si cominci à imbrattare, & diuentar bianca, leuate la cazzuola dal fuogo, & pigliate un tegame basso di orli, ungete il fondo con butiro, & imbrattatelo sottile con fior di farina, poi mettauisi l'ablume non molto caldo, mettasi il tegame su il tripiedino con pochißimo fuoco di sotto, mettansi roßi di uoua nel brodetto, spartitegli per tutto così interi, mettauisi un testo di terra di sopra caldißimo senza fuoco uedansi spesso, uogliono esser tenere, & non sode, spruzzarete di sopra un poco di acqua rosa, zuccaro, & cannella, mettasi il tegame in un piatto coperto con un'altro, & mandisi in tauola con dui cocchiari di argento.

¶ Se gli uorrete migliori pigliate il medesimo tegame, mettauisi buona quantità di agresto alto un dito, mettauisi del cascio Parmigiano, & prouatura grattata, mescolata con cannella, pigliate uoua fresche, rompetele tutte in un piatto, non uuol esser

gran quantità, & quando l'agresto bolle mettansi dentro, uedete che non si cuocano troppo di sotto: mettete di sopra il medesimo coperchio, & quando l'uoua saran bianche di sopra per tutto, leuate il tegame dal fuoco, & metteteui di sopra del cascio, & cannella, rimettauisi di sopra il coperchio poco poco; lieuatelo, & mandate il tegame in tauola nel medesimo modo di sopra, & se ui uorrete mescolare col cascio un poco di zuccaro, & spruzzar l'uoua con acqua rosa, non sara cattiuo.

Voua ripiene magre, & grasse inberbolate Cap. LXXI.

Pigliate quella quantità dell'uoua sode che uorrete, tagliatele à dilungo per metà, cauate destramente il rosso sodo. Pigliate cascio Parmigiano, & prouatura fresca, & pigliate il cascio prouatura, & rossi di uoua diligentemente, aggiongeteui un pezzetto di buturo, di zuccaro, pepe, cannella, & pochi garofali, ripistate, & con due uoua sbattute fate liquida la compositione, & con essa riempiete i bianchi di uoua nel luogo de i rossi, pigliate la padella da torte, ungasi destramente di buturo, distendanuisi l'uoua ripiene col ripieno di sotto, accioche sieno risolate, riuolgetele che stieno strette insieme, mettauisi di sopra un poco di cascio, & cannella sottilmente per tutto, & mettasi di sopra il coperchio caldo, & quando il cascio sara risolato, lieuatele dal

Fuoco, & farete i piattelli.

Se le uorrete dorate, in cambio del cascio di sopra, bagnatele con rossi di uoua, mettete il coperchio caldo, & subito saran dorate, mettauisi di sopra subito zuccaro, & cannella, & poi farete i uostri piattelletti, & saran buone calde, & miglior fredde.

Quando haurete tagliato, & cauato i rossi di uoua come di sopra, pigliate delle herbette odorifere, & pistate con le bietole, farete buona quantità di sugo, & quando l'uoua saranno risolate, riuolgansi di sopra, come di sopra si è detto, pigliate il restante ripieno, & con il sugo, & due uoua lo distemperate, liquido mettasi di sopra all'uoua: dategli poco fuoco di sopra, & di sotto, uedansi spesso, & quando saranno ripresse, & tenere, ui spruzzerete sopra acqua rosa, & cannella, & nel medesimo modo le manderete in tauola.

Quando le uorrete di grasso, pigliate la rignonata di Vitella battuta, come se haueste à fare il pan unto, aggiongeteui midolle di ossa, & polpe di cappone piste, con un poco di herbette odorifere, tagliate minute, & come le haurete ripiene, cocetele nel medesimo modo, queste si doreranno à ogni modo, & sopra tutto adopriuisi zuccaro, & cannella di sopra, & si mangino calde ò fredde che in tutti i modi saranno bonissime.

Voua tenere. *Cap.* LXXII.

PIgliate delle uoue che non sien troppo fresche, ma non però stantiue, & per ogni piattello ne bisogneranno, tre almeno, debattetele diligentemente, pigliate delle medesime herbette come di sopra piste, & stemperate con un poco di sugo di bietole fatto con un poco di agresto uecchio, ma non uolendole dolci, un poco di uin bianco, & zuccaro grattugiato, misticate con l'uoua pepe, & cannella. Mettansi in una cazzuola ò tegame polito con un poco di buturo, ouero olio dolce. Mettasi la cazzuola su la bragia, & quando cominciano à riscaldarsi, rimescolinsi di continouo con una cocchiara di legno, & quando si comincieranno à ristringere, leuate la cazzuola dal fuoco, & non le abbandonate fin che non sieno tegnenti, & delicate, & farete i piattelli con zuccaro, & cannella di sopra.

Frittate da Frati. *Cap.* LXXIII.

QVesta frittata da Frati, sara come dire, una torta, pigliate diece ò dodici uoua, fate bollire una mollichetta di pan bianco con uin bianco dolce passata per stamigna col medesimo uino, ma sia poca quantità di essa. Prendete delle herbette odorifere, tritatele grossamente, & soffrigetele un poco con buturo, lascinsi ben freddare, & dibattete la

mollica con l'oua mettauisi dopo un poco di pepe, cannella, & zuccaro, & cosi dibattute lasciatele stare mez'hora, & quando ui metterete un poco di cascio grasso Parmegiano ò prouatura grattate, saran migliore. Pigliate una padella polita da frittate, mettauisi buona quantità di buturo fresco, quando sarà ben caldo farete la frittata, mantenendola morbida, & risolata da ogni banda, fate che sia alta due dita almeno, cauata in un piatto, mettauisi di sopra zuccaro, & cannella.

Pesci di uoua, frittate ripiene. Cap. LXXIIII.

Pigliate la padella dalle frittate polita, & grandicella, mettauisi alquanto di olio dolce, & fate una fritattina sottilissima, che empia tutto il corpo della padella, pigliate un taglier largo à misura, & con esso cauatola, pigliatene un'altro, & riuolgetela sottosopra, tagliatela à quadretti larghi piu di quattro dita, & lunghi piu di sei, pigliate della pasta marzapane, & mangiar bianco, ouero della compositione dell'uoua ripiene, metterete in ogni parte della frittata quanto una grossa noce, fatela lunghetta, & riuolgetela ne i pezzi della frittata come un cartoccino, pigliate la padella da torta con buona quantità di buturo fresco ò strutto buono, mettetela su il tripiedino con buona brascia di sotto, & quando lo strutto ò buturo bolle, pigliate i pesci di uoua, & imbrattategli bene di rossi di uoua, de-

battuti, & mettansi à frigere, non gli toccando fin che gli riuolgiate una uolta sola. Vogliono poca cocitura, cauati, asciutti, & risolati in un piatto, & mettauisi di sopra zuccaro, & cannella.

Rauioli in piu modi. Cap. LXXX.

SE uorrete fare i rauioli ignudi per i giorni grassi, pigliate quella pasta che hauete fatta per le uoua ripiene con la polpa del cappone sola, aggiungauisi un poco di fior di farina, pigliate la padella da frigere con buono strutto, & assai, fatelo bollire alla fiamma, & subito mettete la padella su la bragia, infarinate la grattacascio di riuerso, pigliate una pallottina della compositione, fregatela sopra di quei buchi, & farete come un cartoccino con le palle, & lasciateli andare di mano in mano nella padella, ma quando saranno due à lauorare, si faranno piu presto. Auertite che lo strutto non bolla troppo forte, che diuentarebbono neri, saranno presto cotti, metetegli in un piatto con zuccaro, & cannella di sopra.

Se gli uorrete bolliti con pasta ò senza, infarinate una tauoletta liscia, & farete i rauioli lunghetti, & rotondi su la tauola, pigliata del brodo magro di Vitella ò capponi, & mentre che bolle cosi mettauisi dentro, & non gli toccate, & come han bollito un poco, mettete la cazzuola su la bragia, & lasciategli stare nel brodo, ma sia poca bragia che à fatica

gli mantenga caldi, mettete in un piatto del cascio dolce grattusciato, & cannella, & un poco di brodo grasso, & copritegli di sopra, & mandinsi in tauola, & se uoleste fare i piattelletti fate un solo apunto, ma quelli senza pasta farete i piattelletti à suolo à suolo, & all'ultimo mettauisi cascio, & cannella, & brodo grasso.

Se gli uorrete in minestra, tirate la pasta sottile, & farete i rauioletti tondi, & frappate la pasta, & saranno piu nobili, & fateli bollire nel brodo di capponi cotti con ceruellata Milanese, & cosi farete le uostre minestrine con cascio, & cannella di sopra, ma per rispetto della pasta, uorranno maggior cocitura, & lasciateli star nel brodo un poco che gli ingrauidi, & la pasta diuenti morbida, & grassa.

Se gli uorrete di herbe pigliate delle foglie di bietole, lieuategli le loro costoline, tagliatele minute, & fatele soffrigere nel buturo che sieno mezze cotte, lasciategli raffreddare del tutto, mettauisi del cascio dolce grattato, delle uoua sbattute, & se gli uorrete ignudi, mettetegli un poco di fior di farina, mettauisi del pepe, & poca cannella, & al medesimo modo saran cotti nell'acqua insalata con poco di butiro, fategli con la pasta al simile, & a l'imbandirgli in cambio di brodo grasso, mettauisi del buturo.

Pesci marini, & fiumicali in più modi, & prima grossi, & piccioli in graticola. Cap. LXXVI.

TAgliate una fetta grossa due dita presso al bellico dello Storione ò simile, quando sia grosso il pesce, [illegible] lauatela, & asciugatela, imbrattatela di sale in oglio, mettetela à cuocere su la graticola, bagnatela con uino bianco, oglio, pepe, & sale caldo, & cocetelo adagio, pigliate de i pignuoli ò amandole abbrusciate, & ben secche, pigliate del fegato, & uoua sue, abbrusciate poi una fetta di pane, mettetela à bollire insieme con zibibi, & fegato nel uin rosso dolce, sugo di melagrane forte, ouero un poco di aceto forte, pestate con diligenza le amandole, & i pignuoli, cauate il fegato, & l'altre cose, & ripestategli con le mandole, passatelo per stamegna col medesimo brodo del fegato, mettetelo in una cazzuola su la bragia con un pezzo di zuccaro, pepe, & cannella, & garofali, misticateli di continouo fin che il zuccaro, & le specierie sieno incorporate, & l'adobbo tegnente, mettete poi la fetta di Storione ò altro pesce cosi calda in un piatto, & mettauisi di sopra lo adobbo con pignuoli freschi zuccaro, & cannella.

Quando lo uorrete per la State, mettauisi di sopra le uisciole stufate nel modo delle lor suppette di pane, ouero col sauor di uerzure, aggiongendoui un poco di sapor di aglio, & di sopra lo adobbo delle ui-

sciole

sciolto il zuccaro, & cannella, & anco lo potrete coprire di genestrata di piperone, & di mirausto.

Storione allesso grossi, & piccioli, & altri simili. Cap. LXXVII.

TVtti gli altri pesci grossi vogliono esser freschi dallo Storione in fuore, massimamente il uecchio. Pigliate un pezzo rotondo quanto è grosso il pesce fra la testa, & la coda, raschiatelo, & tengasi à molle un pezzo, mettasi nella nauicella con acqua sola, & salina bianca, non ui mettete ne aceto, ne uino, se gia non fosse troppo frollo, fatelo bollire adagio, acciochè si possa schiumare diligentemente, & quando sara schiumato, & mezzo cotto, mettasi la nauicella su la bragia, mettauisi un poco di oglio ò buturo fresco, cuocasi adagio, uorrà buona cocitura, & bisogna che sia bianco, & morbido quando sia cotto, mettasi poi in un piatto cosi intiero con fiori, & herbette di sopra, quello si mangieran con sauor bianco di amandole, ma gli altri con sauor di noci, con aglio ò senza.

Testa di Storione ò simile allesso, & stufato. Cap. LXXVIII.

TVtte le teste grosse di pesce si coceranno allesso, & stufate, & acciochè non si rompano, conuien che si stufino in uasi di terra ò caz-

zuole larghe, & poche uolte manig[illegible]te, & riuol-
te, & quando saran mezze cotte allesso, pigliate
buona quantità di buturo fresco, & quando fosse
oglio di amandole dolci, sara migliore. Quando sa-
ra cotta mettasi in un piatto cosi intiero, & met-
tanuisi di sopra tutte le tre accompagnature stufate
con essa, ma à [illegible] lesso fiori, & herbette.

Porcellette, & altri pesci piccioli in graticola. Cap. LXXIX.

Alle porcellette, & altri pesci piccioli in graticola come lo Storione, fate la salamora con uin bianco, agresto uecchio, uua passerina, oglio, pepe, cannella, & garofali, fate che il uasetto di terra doue essa salamora sara dentro stia presso la graticola in luogo caldo, pigliate una ciocca di saluia, et con essa bagnate il pesce di continouo, & quando sara cotto, mettetelo in un piatto col restante della salamora di sopra, auertiscasi che prima che si metta in graticola, si laui bene, & rasciughi, & ungasi con l'oglio, & imbrattisi di sale.

Se uorrete le porcellette coperte, pigliate una quantità di capi soli di porri bianchi, cioè quattro dita di eßi, tagliategli grossamente mettetegli à sof-frigere, & cuocere con assai buturo, pepe, cannella, & garofali, & noce moscata con un poco di color di zafferano, con un mezzo bicchiere di uin bianco, & mezzo di mosto cotto, fate che sieno morbide,

& ben cotte, mettete poi la porcelletta in un piatto con i porri di sopra. Volendo potrete coprire con sauor di salsa reale ò di peuerone.

Storione, & altri pesci grossi, & piccioli fritti Cap. LXXX.

LA importanza de i pesci fritti grossi, & piccioli, è che uogliono esser raschiati, uoti, lauati, insalati, & rasciutti, dico tutti quei che han gran quantità di scaglie. Le tinche si fenderanno per la schiena, lasciandoui le sue budelle appiccate, ma destramente si fendino, & se gli lieui il fele. A quei mezzani che si frigeranno intieri, si dara un taglio di quà, & di là fra la schiena, & la pancia. Quei piu grossi si taglieranno à fette rotonde grosse due dita. Infarinategli diligentemente, & quando saran ben rasciutti, mettete buona quantità di oglio buono nella padella. Quando comincia à bollire, mettauisi una fetta di pane, acciochè l'oglio si purghi, & quando sara colorito, cauatela, & subito mettauisi dentro il pesce, girate la padella ritonda qualche uolta non lo toccate fin à tanto che lo riuolgete una uolta sola, lasciatelo ben cuocere, pigliatelo in su la cocchiara, toccatelo col dito, se lo trouarete sodo, & rossolato, sarà cotto, scolatelo ben dall'oglio, mettasi in un piatto con salina bianca, & fette di limoni di sopra con qualche melangoletta tagliata per metà, & auuertiscasi di non

coprire pesce fritto di niuna sorte quando sarà caldo, perche diuentarebbe atesso, oltre che è cosa mortifera il mangiarne, come si dita.

I Pisciolini, anguillotte, lamprede, & ranocchi, tutti quei che hauranno scaglie, si rischino, & uotino quando saran lauati, & rasciutti, & mettansi in un criuello, & con la farina uenganfi criuellando tanto che restino solo infarinati, pigliate una cocchiara di ferro bucata, & con essa gli metterete à frigere à poco à poco, fate che gallino nell'oglio, per che non bisogna di riuolgirli, ma uadasi aggirando la padella fin che gli cuoca, pigliatene parecchi su la cocchiara, se saran cotti soneranno, cauateli, & salatigli, in un piatto come di sopra.

Porcelletta nello spiedo alla Portughese. Cap. LXXXI.

PIgliate una porcelletta non molto picciola, fatene rocchi come l'anguilla, infilategli nello spiedo piu presto piano che quadro, spartite una cannuccia per metà, nettata, & spaccata polita, mettetene una mezza da ogni banda della porcelletta, & infra ogni duo rocchi, ligateli forte con lo spago, che ui stia ben ferma. Dategli il fuoco adagio, fate una salamora di uin bianco, & sale, pigliate una ciocca di saluia, & bagnate con essa la porcelletta sia ben calda, & dopo ungetela di continouo con oglio di amandole dolci. Quando sarà

cotta fate una poluerina sottile di biscotto Pisano, zuccaro, & cannella, & mettauisi di sopra per tutto, mà guardate che non habbia troppo fuoco, date duo girate allo spiedo, & cauatela in un piatto con fette di Cedro, & si mangi con uua fresca.

Storione o simile alla Portughese. Cap. LXXXII.

PIgliate un pezzo della pancia di Storione ò simil pesce, & fatene pezzi riquadrati, fategli soffriggere con buona quantità di buturo fresco, & salina bianca. Quando sarà cotto alquanto, mettanuisi delle cipolle tagliate à fette sottili, pepe, cannella, & con garofali, & herbette tagliate, & quando queste cipolle saran soffritte, & presso che cotte, mettauisi un mezzo bicchier di uin bianco colorito con zafferano, & un poco di mosto cotto, & quando ogni cosa sia cotta, fate i piattelletti con i pesci, & le cipolle di sopra, & se ui metterete di uua passerina, non ui sara cattiua.

Lampreda in adobbo. Cap. LXXXIII.

LA prima cosa che farete alla Lampreda grossi, sara farla morire ò nella maluagia ò in uin Greco di Somma. Rasciatela, cauatele la lingua, & i denti, & per la bocca cauategli quel budello che ha sino al bellico, pigliate un punterolo ò stecco forte appuntato, ficcatelo in tutti quei buchi

che ha presso all'occhio, perche ne esca tutto il sangue, cauatelo in uaso polito, rattu[r]ate quei buchi con un garofolo, & uno stecco di cannella per uno, mettasegli una noce moscata nella bocca, & atturatela con un poco di bambage polita. La potrete poi cuocere su la graticola nel modo delle Lampredozze, uero è che tutto il suo grasso si perde, ma fanne un rotolo, & mettetela in un tegame con oglio di mandole dolci freddo, & salvia bianca, & cosi la lascierete fornir di cuocere, ma riuolgasi spesso. Pigliate di pignuoli freschi abbruscati coloriti, & secchi. pistategli con una passerina, fate bollire zibibi, & dattali con uin bianco, & mosto cotto, ripistategli quando saran ben cotti con i pignuoli passati per stamigna ogni cosa nel piatto oue sarà il sangue della Lampreda, mettete ogni cosa poi in una cazzuola con pepe, cannella, & garofali, & un pocchetto di zuccaro mescolate insieme che sia delicato, & non molto sodo, mettasi ogni cosa poi nel tegame sopra la Lampreda, cuoprasi il tegame stufato, lasciategli la bragia di sotto, lasciatela stufare alquanto, poi mettasi in un piatto con tutto il suo adobbo di sopra, ne anco sopra ui manchino zucchero, & cannella.

Lãpreda nello spiedo alla portughese. C.LXXXIIII.

QVando haurete netta, & lauata la Lampreda, & preparata come di sopra, non gli

cauato il sangue. Quando ne haurete fatto un rotolo, infilatela cosi rotonda. Pigliate quelle cannuccie, come si è detto della porcelletta, & ligatela in modo che stia ferma nello spiedo, mettete sotto di essa (quando l'haurete messa al fuoco) un tegamino polito che riceua tutto quel sangue, & grasso, che di essa uscira. Mettete sotto il tegame un poco di brasciolina, & dentro alquanto di maluagia ò uin Greco dolce, ò di altra sorte buono, un poco di mosto cotto, uua passerina, & zibibi, oglio dolce, poco sale, pepe, cannella, & garofali. Cuocasi adagio la Lampreda, ungasi spesso di oglio dolce, & di mandole dolci, fate bollire pianamente il tegamino, & come alla Lampreda, diasi un poco di sale bianco. Dopo cauatela in un piatto, & mettauisi il suo intingolino del tegame, cuoprasi, & cosi coperta mandisi in tauola.

Intingolo di latte, & fegati di Storione, & di altri pesci. Cap. LXXXV.

FArete i pezzetti del latte, & fegato, & gli farete soffrigere alquanto con olio ò buturo, se saranno uoua di Storione, fatele bollire un poco, l'altre non ne hanno di bisogno. Mettete à soffrigere con latte, & fegato herbette tagliate, & uua passerina, come saran cotte un poco, mettauisi un mezzo bicchiere di uin bianco, altre tanto agresto, pepe, cannelle, & garofali, & un poco color di zaffe-

rano, & cosi cotto, ne farete i uostri piattelletti.

Se le uorrete piu delicate, non ui si metta uua passera, ne l'herbette, ma quando le saran cotte, mettanuisi rossi di uoua dibattuti, & cosi gli ligherete delicate, farete i uostri piattelletti con zuccaro, & cannella di sopra.

Pancia di Storione, ò d'altri in ginestrata. Cap. LXXXVI.

FArete i pezzi del pesce, & gli soffriggerete nel modo di quelli altri alla Portughese, & quando saran cotti pigliate delle mandole fresche, ò messe à molle, & pelate, pistatele con alquanti rossi di uoua sode, abbrusciate qualche mela appia, mondatela, & pigliate la polpa loro, & pistate con le amandole diligentemente in suppa una mollica di pane, & farete bollire nell'agresto, passate la mollica, & l'altre cose piste con agresto, & uin bianco in una cazzuola, quando la uorrete di grasso per copertura, passatela col brodo magro di capponi, mettauisi un pezzetto di zuccaro, sale, & cannella, un poco di gengeuere, & un poco di color di zafferano, mettasi in bragia, mescolate fin che la sia ripressa, & delicata, mettete à quella magra un pezzetto di buturo fresco, & alla grassa brodo grasso di capponi, mettasi di sopra al pesce, lasciatela stare un poco, rimescolate destramente, & cosi farete i piattelletti con pesce, & coperti di ginestra-

ta, mettaseli di sopra zuccaro, & cannella. Questa seruirà à coprire gli uolatili domestici arrosto & allesso, & in minestra

Ombrina o simile pesce alla Tedesca. Cap. LXXXVII.

Pigliate un pezzo di ombrina o simile della pancia, stendasi per la schiena, fatene pezzi grossi un pugno, lauategli con uino, mettetegli distesi su la tauola con buona quantita di sale disopra & di sotto. Lasciategli stare un'hora, pigliate una cazzuola o tegame cupo, nettate il pesce dal sale senza lauarlo, mettasi nel tegame con uin bianco & acqua, che à fatica sia coperto, lieuategli la prima schiuma, mettete il tegame su la brascia, & metteteui un pezzo di butiro, pepe, cannella & garofali, noce moscate, giengieuere, & zaffarano, coprite il tegame stufato, lasciate consumare il brodo assai, riuolgetelo qualche uolta se bisogna, abbrusciate delle fettoline di pane. Se uorrete far un piatto alla tedesca, mettete le fette del pane in un piatto, cauate il pesce in un altro, & farete una suppa del brodo con zuccaro & cannella disopra, ouero farete i piattelletti con le suppette. Mangiasi il pesce con la mostarda forte al modo loro, ò uuoi sauor di noci.

Pancia di peſce in adobbo reale. Cap. LXXXVIII.

VOi taglierete i pezzi della pancia del peſce come diſopra, gli farete ſoffrigere & cuocere con buturo fino, pigliate un pezzo del ſuo fegato, dattili, zibibi, uua paſſa perſiche ſecche, prune damaſcene, qualche ſpicchio di pere cotogne, una fettolina di pane abbruſciato, fate bollire ogni coſa con uino roſſo, moſto cotto, un poco d'agreſto, tanto che ogni coſa ſia ben cotta. Laſciatelo fred dare, paſſatelo per ſtamigna con il lor brodo ogni coſa, ma prima piſtate il fegato cotto, & il pane con giengeuere, ſe ui mancaſſe il brodo, di quella coſa che ſarà al propoſito, puo pigliarſene. Non ſia però troppo agro, fate la paſſatura tegnente, met taſi ſopra al peſce con pepe, cannella, garofali & un pezzo di zuccaro, riuolgaſi ſpeſſo deſtramente, tanto che il zuccaro & le ſpetiarie ſi habbiano à incorporare, cauateli in un piatto ouero piattelletto con peſce & pottaggio diſopra. Mettauiſi ſopra de i pignuoli freſchi con zuccaro & cannella.

Peſce marinato. Cap. LXXXIX.

PIgliate tutti i peſci che ſi marinano, ma il meglio di tutti ſaranno i cefali di buon budello, perche non ſi han da cauar le budella, ma à tut

ti gli altri si cauano, orate, fragolini, corui, dentali trotte, carpioni, ma non sian grossi al piu di tre libre l'uno. Quando saran marinati & fatti, mettansi al trepiede con un uaso di terra ò di rame stagnato lungo il fuoco, presso la padella con aceto forte bianco, buona quantità di salina bianca, assai pepe acciaccato, che ne [illegible]ta, & foglie di mortella polite, non troppo secche ne troppo uerdi. Quando l'aceto bolle, cauate il pesce della padella & subito uolo metterete dentro, riuolgetelo una sola uolta nello aceto, & quando il pesce ui haurà bollito dentro un poco poco, lieuatelo dal fuoco, & lasciatelo raffreddar nello aceto. Mettete in un piatto di rametti di saluia & Rosmarino & mortella & cosi lo serberete quanto uorrete.

Voi gli potrete mangiare con sugo di melangoli forti, mosto cotto, pepe, cannella, garofali, sale & uua passarina, & saran migliori caldi che freddi.

Potrete anco mangiare con zuccaro, aceto & spetiarie. Vi sarà buono agresto nuouo con aglio pisto, basilico & finocchio fresco, ma come il pesce sarà messo cosi caldo nel piatto, mettauisi disopra lo Agresto, & stufatelo un poco. Vuol saper di pepe & di aglio.

Sarà buono agresto uecchio con pepe, sale solo, quando il pesce sara cosi caldo nel piatto coperto di sole foglie di petrosemolo, mettasi nell'olio bollente, cauisi subito, & mettauisi sopra l'agresto bollito, & come sarà stufato si mangi caldo.

SEGVITA VN SOMMARIO DI tutte le cose che si possano adoperare in un banchetto picciolo ò grande per Alfabeto.

DI MAGRO.

ALICI.

Anguilla riuolta in pasta reale.

Anguilla in adobbo di Lampreda, ouero di salsa reale.

Anguille grosse nel tegame alla fiorentina.

Anguilla arrosta con farina & zuccaro & Lauro intramezzato, laqual farina & zuccaro ua dopo mezza cotta sopra.

Anguilla di marta arrosta con cauli uerdi sopra.

Anguilla stufata nel modo della testa di uitella.

Anguille ciriole fatte con salsa sopra, ouero agresto.

Aligosti ripieni in graticola.

Agoni di lago fritti con melangoli forti et zuccaro.

Barboni grossi nella graticola con sapor di salsa, ma conuien fuggir l'uoua.

Barboni accarpionati.

Belicolo di storione in pottaggio

Bianco mangiar di lucci fritti.

Budelorbi.

Budella di tinche con sugo di melagrane & pepe.

Cappe da deo in bragia.

Cappe di san Giacomo fatte di pasta reale.
Cauiale ricondo.
Calamari in pottaggio & fritti.
Calamari in adobbo.
Caperata morella di lucci.
Caperata.
Carpioni accarpionati.
Carpioni fatti con salsa reale.
Cefalo salpamentato.
Cefali in graticola.
Cefali marinati.
Cefali in ginestrata.
Cefali grossi con sauor di bianco allessi.
Cefali in pottaggio.
Cefali fritti.
Chieppe in brodo giallo.
Chieppe cioè telline in uin dolce.
Codè di trotta grande fritte.
Code & zampe di gambari fritti con aceto.
Code di luccio salipresse fritte.
Code di luccio grande in adobbo.
Cipolle in forno.
Cipolle ripiene.
Code di luccio marinate con aglio.
Crostate di dattali, prugnoli, prugne & zibibi.
Crostate di mele appie, zibibi & pignuoli.
Crostate di latte & fegato di pesce.
Crostate di Anguilla.
Crostate di Gambari.

Crostate di pignuoli & formagio grasso.
Cresentina di buturo, torli di uoua & zuccaro
Dattali stufati.
Dentali in brodetto & fritti & alessi.
Fasoli fritti con la scorza.
Fegato & latte di lucci stufati.
Fegato di ombrina, & [illegible]cchie fritte.
Ferule racconcie.
Fiadoncelli di zibibi & pignuoli.
Fiordeligi alla Francese.
Fiadoni piccioli di formento passato & formaggio.
Frittelle di maccheroni.
Frittelle di pomi, trasmarino & saluia.
Frittelle di pastinache.
Frittelle di uoua & cascio, & fior di sambuco.
Frittelle amare con uua passa.
Frittelle di pomi & fichi secchi.
Frittelle di pesci ignudi.
Frittelle di pomi amare.
Frittelle impignolate.
Frittelle gonfie in graticola.
Frittate uerdi da frati.
Frittate uerdi con fior di sambuco.
Frittate di cauiaro.
Frittate con cipolle.
Frittate uerdi con pignuoli & uua passa
Frittelle sfogliate ripiene.
Frittelle da monache fredde.
Frutti in forma alla tedesca.

Frittura.
Fragolini.
Frittelle di budelorbi con salsa uerde.
Funghi prugnoli stufati.
Funghi porcini giouani nel tegame alla fiorentina.
Funghi prataroli piccioli con pan unto come i prugnoli.
Funghi porcini fritti con sauor de i prugnoli.
Funghi di genoua con sauor di noci fritti.
Gambari ripieni
Gambari alla Tedesca.
Gambari di mare alleßi con finocchio
Gambari in sauor alla Francese.
Gambari con limoni trinciati.
Galane fritte col suo sapore.
Galane in pottaggio in piu modi.
Gelatina di pesce schiauona.
Gielo di color di ambra in bocconi.
Gelatina di gambari.
Gelatina di Anguilla.
Gengerello con latte.
Giozzi di pesciolini con salsa uerde.
Goi fritti coperti con sauor giallo.
Gongole asciutte.
Granceole in tielle piene satostate.
Herbolati alla Fiorentina.
Inginestrata di uoua & fecato di luccio.
Latte & milze di lucci fritte con melangoli cannella & zuccaro.

Latte & fegato di ſtorione ſtufato.
Lamprede alla Portugheſe
Lamprede coperte di geneſtrata.
Lamprede in graticola coperte di ſalſa reale.
Laccie nella graticola con il ſuo ſauor & petroſemolo.
Laccie alleſſe coperte di fiori con il ſauor di noci.
Latterini fritti & marinati.
Latteroli in coppo.
Linguatte fritte & marinate con agreſto & petroſemolo.
Lucci in ſale in pezzi coperti di ſauor giallo.
Lucci großi nello ſpiedo con il ſauor della ricotta, & aceto ſopra.
Lucci in adobbo.
Lucci alleßi alla tedeſca coperti di [illegible].
Lucci in uino alla fiammenga con cedro tagliato minuto.
Lucci cotti con i piſelli con cannella.
Lucci grandi fritti coperti di brugnata con anici.
Lumache alleſſe, & fritte con ſalſa uerde.
Malige fritte di ſaluia & roſmarino.
Mangiar bianco alla catelana.
Mangiar bianco con ombrina ouer di lucci.
Maccheroni roſolati alla Fiorentina.
Maccheroni alla Napolitana con buturo, cannella & formaggio ſopra.
Maccheroni alla Romana.
Melaterane di Genoua.

Merlucci

Persciutto tagliato con grani di Melagrani confetti
Pizze sfogliate.
Piccioni Casalenghi pieni tra pelle arrosti.
Piccioni arrosti alla Fiorentina.
Piccioni arrosti con aceto rosato.
Piccioni in coppo alla Fiorentina.
Piccioni in basetta fritti con Cedri tagliati sopra.
Piccioni stufati alla Fiorentina con sauor di uerzure.
Piccioni in ginestrata.
Piccioni spezzati in Miraus.
Piccioni pieni alla Lombarda.
Piccioni in biasetta con zuccaro, & cannella sopra.
Piedi di Vitella con zuccaro grattato.
Piedi di Vitella dorati.
Piedi di Vitella ouero Castrato in pottaggio stufati con mosto cotto, & una.
Polpette fritte in bassetta ouer nella Tiella in sauore
Polpe in brodo nero con pistacchi sopra.
Polpe di Vitella Mongana in tocchetto alla Fiorentina.
Polpe di Vitella Mongana calde, & fredde.
Polpe di Ruffolatto con pitartima alla Romana.
Polpette in sauore.
Polpe di Cappone inuolte nel mangiar bianco, poi fritte con zuccaro, & cannella.
Polpe di Cappone arrosto, fritte con sugo di limoni, aceto, zuccaro, & peuere sopra.
Polpe di Pauone, & fette di mortadelle coperte

di salsa uerde.
Polanche d'India infagianate con salsa di pago.
Polanche d'India stufate con presciutto ouer sauor di uerzure.
Polanche infagianate con sauor di uerzure ò di uisciole.
Pollastri in bassetta.
Pollastri à modi di starnotti con salsa reale sopra
Pulcinelli con aceto rosato sopra.
Pollastre alla Catelana.
Pollastri stufati con agresta, & petrosemolo
Pollastri spezzati in pottaggio.
Polcinelli arrosto con aceto rosato.
Pottaggio di piccioni torresani.
Pottaggio di Vitella alla Fiorentina
Pottaggio di Vitella in fracassea all'Vngaresca.
Pottaggio di piedi di Vitella gratinati.
Porchetta piena arrosto.
Quaglie in pasticcio.
Quaglie arrosto con finocchio sopra.
Quaglie allesso messe ne i cauoli strufolati.
Rape armate.
Rauioli di polpe di Capponi.
Rauioli di pasta à piu modi.
Ritortelli alla Melanese pieni.
Ricotte rifatte.
Ricotta rifatta nella padella con mosto cotto, & zuccaro, & cannella sopra.
Rondoni con pan unto.

Sauonea.
Salciccia gialla.
Saluiata.
Salciccioni Bolognesi.
Schiena di Vitella arrosto calda, & fredda con fette di Cedro.
Schiena di Ceruio salipresa.
Schiena di annudine.
Sfogliata Catelana.
Sfogliatelle di mangiar bianco.
Sfogliatelle di pignuoli.
Sfogliatelle di presciutto, & mortadelle.
Somascile perfettißime.
Spalla di Castrato ripiena alla Francese.
Spalla di Capretto ripiena.
Spalla di Vitella riuolta nella rete con cannella, & garofali fritti dentro.
Spalla di Castrato imbroccata con rete, & rosmarino sopra.
Starne alla Polacca.
Starne con Melangoli forti.
Starne con cauoli.
Stiacciatine in sfogliate alla Fiorentina.
Sommata fresca con fiori di sambuco.
Sommata con pan unto, & aceto rosato, & cannella sopra.
Sommata fresca con uua fresca alla Fiorentina.
Suppa alla Lombarda con polpe di Capponi, cannella sopra.

Suppa con uua passa passata.
Suppa Capirota Francese.
Suppa di zibibo reale.
Suppa di uisciole fresche con zuccaro, & cannella.
Tartarette di latte, & zuccaro.
Tartarette di pasta di marzapane.
Tartarette di mangiar bianco.
Tartarette di latte alla Francese.
Tartarette di bianco mangiare alla Catelana.
Tartarette di carne alla Fiorentina.
Tartarette di ceruella.
Testicciuola di Ruffolatto fredda.
Testa di Ruffolatto cotta nel uino, & aceto, & speci
Testicoli di Capretto dorati.
Testicciuole di Capretto stufate alla Polacca.
Testicciuola di Vitella stufata.
Testicciuola di Vitella dorata.
Testicciole di Capretto fritte con salsa uerde.
Tortelle bianche di fegati, & latticinij di Vitella.
Tortelle di Caui di latte.
Tortelli ne i piatti con zuccaro, & cannella.
Torta di uisciole.
Torta con uua pergolese.
Torta di carne alla Fiorentina.
Torta Furagara alla Genouese.
Tortelli da coprir allessi.
Torta bianca di Cialdoncini.
Torta di herbe alla Francese, & Romagnola.
Torta di piselli.

Torta di Meloni.
Torta di Pere.
Torta Lombarda.
Torta Bolognese.
Torta bianca.
Torta inherbolata alla Fiorentina.
Torta di pere cotogne, & altre frutte.
Torta di cipolle.
Torta di Cocuzza marina.
Torta di pomi in fette alla Tedesca.
Torta di pane.
Torta di formento passato con anici confetti sopra.
Torta di amito.
Torta di riso.
Torta matta.
Tocchetto di Vitella alla Fiorentina.
Tocchetto di Capretto.
Tortore in brodo lardieri.
Tortore arrosto.
Tordi, & salciccia.
Trippe Lombarde.
Vermicelli di buturo.
Vermicelli di ricotta.
Visciole stufate con le suppe.
Visciole in gelo di zuccaro.

Salse, & sapori.

Sauor bianco.
Sauor di uisciole.

Sauor giallo, & imperiale.
Sauor di codogni.
Sauor Ginestrino.
Sauor di pago.
Sauor camelino.
Sauor di noci bastardo.
Sauor reale:
Sauor di prugne ouer persiche.
Sauor di Bricocoli.
Sauor di uua.
Salsa uerde.
Salsa certosina.
Salsa di grano uerde.
Salsa di finocchio, baselico, nocchie, & agresta.

MINESTRE.

Amito.
Agresta.
Barbe di petrosemoli.
Biete, & Borragini.
Brodetto.
Cauoli cappucci, & altre sorti.
Cauoli Bolognesi con le pere cotogne alla Fiorentina
Cauoli fiori.
Carabazzata di Meloni, ouero zucche.
Carabazzata di petronciani.
Carabazzata di Citrioli ouero Cipolle.
Carabazzata di zucca marina.
Carabazzata di torsi di lattuca.
Carabazzata di meloni alla Spagnuola.

Carabazzata di pomi.
Carciofi.
Cocuzze con agresta cascio, & oua.
Ceci uerdi, & secchi di grasso, & magro.
Faua infranta con cipolle, & uua passa.
Farro alla Turchesca.
Fonghi.
Fascioli uerdi, & secchi.
Fiorita passata con zuccaro, & acqua rosa.
Finocchi bianchi.
Ginestrata.
Gengarella.
Lasagnetti.
Meloni.
Nasoni.
Orzo passato sustantioso.
Pignuoli.
Puina in tegole soffritta.
Pan grattato.
Pastume di sauonea.
Piselli.
Teuerata.
Pappardelle.
Riso con torli di uoua.
Riso alla Ciciliana.
Riso alla Turchesca.
Riso maritato.
Rape armate.
Radici di lattuga in forma di Cocuzze.

Rauioli alla Lombarda.
Rauioli di carne.
Riso con latte di mandole.
Spinaci in sauor à piu modi.
Vermicelli, & altre paste.
Zucca ripiena.
Zucca marina alla Spagnuola.
Zucche in Cipolle.

INSALATE.

Insalata di Anchioe.
Allegretti, & fiori di Crispini.
Bottarghe.
Cappari, tartufi, & zibibi.
Cappucci alla Fiorentina.
Crescioni, & cime di radici, & Cedri.
Cipolle cotte con mosto cotto.
Cicoria bianca.
Carote bianche, & rosse.
Indiuia, & cime di radicchi, raponzoli, & Cedri tagliati minuti.
Fiori di Bugolossa.
Fiori di Ramerino.
Fior di Cicoria.
Grumi di lattuca.
Herbe, & Cedri fatti à uarie arme, & lettere.
Lupoli.
Lattuca.
Menta fiori, & capparini.
Piedi di Castrato con aceto, & peuere.

Polpe di pauoni con aceto rosato zuccaro & peuere.
Radici tagliate à uarie figure.
Sparragi con uua passa.

Fruttarie & cose messe col pane.

Azzerole.
Arbricocoli.
Amandole fresche.
Biscotti pisani.
Biricocoli di Siena.
Berlingozzi.
Braccitelle di latte & zuccaro con farina.
Calisoni à figure dorati.
Cascio prouatura.
Cascio marzolino.
Cascio Parmigiano.
Cascio cauallo.
Cascio di guaine.
Cascio Rauiolo.
Cascio Maiorchino.
Cascio oua di bufala.
Cascosse.
Capi di latte.
Cappari.
Carciofi freschi & cotti.
Carciofi cotti mezzi alleßi & poi nella padella con lo strutto.

Carciofi cotti nel modo di tartufi nella pignatta.
Castagne cotte in bragia.
Castagne cotte in uino con anici.
Ciambelle cotte con zuccaro & uoua.
Cialdoni.
Confetti ristauratiui in forma di morseletti ouer
tortelletti.
Coriandoli moscati.
Cresentina di buturo con torli di uoua.
Cotognate di piu sorti.
Confetti di piu sorti.
Corneline.
Coppete.
Confettioni siroppate.
Fiorita con zuccaro.
Fragole con latte & zuccaro.
Fior di melangole confette.
Finocchio fresco.
Finocchio confetto.
Finocchio fresco abbruscato con uin greco
Frutte sfogliate ripiene.
Fulginati.
Frutte di uarie sorti alla Vinitiana.
Frittelle di monache.
Gelatina di cotogni.
Gielo di uisciole & altre frutte.
Gioncate.
Latte & mele.
Lattuca zuccarata.

Limonea.
Mandole in compostella.
Mandole monde.
Meloni
Melangoli dolci.
Mele appie.
Melarose & di altre sorti.
Mostracciuoli Romaneschi & Napolitani.
Mostacciuoli di zuccaro.
Nespole fresche & siroppate.
Nocchie fresche & secche abbruscate.
Noci monde nel uin rosso con sale sopra.
Oliue.
Ostreghe fritte coperte di salsa forte.
Ostreghe leuata una cuscia & datagli una calda nella tiella con melangoli sopra.
Pan buffetto con zuccaro & latte.
Persichi in cotognata alla Genouese & di altra sorte.
Per guaste con fulignati sopra.
Pere ruspide.
Pere moscatelle.
Pere ghiacciuole.
Pere Francese.
Pere pergamotte.
Pere garauelle.
Pere azzerole.
Pere riccarde.
Pere papa.

Pere cotogne.
Pistacchea dor[illegible].
Pignoccati fresch[illegible].
Prugne cou zuccaro.
Sauor di cotogni.
Schiuma & latte.
Stecchi.
Struffoli alla Romanesca.
Zengeuerata.

IL soprascritto summario de i uariati condimenti di cibi & di uiuande si è fatto messer Francesco mio à fine che se tal hora uoi ò altro discreto Scalco uoleste far un pranzo ò una cena improuisa per ordine del uostro signore, & non uoleste seguitar in tutto l'ordine che si è descritto de i uariati banchetti secondo i mesi, possate senza lambicar il ceruello, sapere in una occhiata tutte le ui[illegible] che sono in uso, che io sappia ò mi rico[illegible] ter sceglierne quelle che piu ui parerà al pro[illegible] to, quando non uogliate seguitar in tutto & p[illegible] tutto come ho detto l'ordine che si è dato di quei banchetti in tutti i tempi de l'anno, accio non paia che senza esserui insegnato di uiuanda in uiuanda, uoi non foste atto à saper uariare. Diroui hora piu distesamente oltre quel che ho detto del modo di fare & condire altre uiuande di qualche cosa signalata, ancora che sien molti che con buon giudicio ne habbiano scritto. Ma come sapete

questa è un'arte che ogni dì se ne impara, tanto è dilettevole, tanto è grata, ghiotta, & in gran parte necessaria. Et si non vi paresse che questo mio libro andasse cosi ordinato come vi parerebbe che douesse andare, non vi marauigliate perche io ho atteso à notarui le cose che importano à darui à intendere, & non à lambiccarui la fantasia su l'ordinar del libro, & considerare quel che habbia à ire (in certo cose pero) inanzi & quel che habbia à ir dietro.

A far strufoli alla Romanesca. Cap. LXXXIX.

VOlendo voi far dui bei piatti di strufoli, piglierete vinti voua di gallina delle piu fresche, lequali farete sbattere molto bene, come se voleste fare una frittata, & habbiasi fior di farina sorte... sopra una tauola, & mettasi dette voua in mezzo della farina, & uadansi sbattendo le voua insieme con la farina tanto che incorporata se ne faccia pasta la piu tenera che si possa co'l menarla molto bene, fin che alzerà certe uessiche, & poi stendasi & facciasi in pezzi, come se si uolesse-ro far ciambelle picciole, & quei pezzetti stendansi sopra una tauoletta come quando si fan le ciambellette, piu sottili che si puo à similitudine di uermicelli, & taglinsi à minuto che uengano à rimanere quadretti, & non tondetti, &

dapoi cuocianſi con ſtrutto di porco. Mettete lo ſtrutto in una cocchiara di ramo, & habbia un fuoco chiaro di uampa & facciaſi che detto ſtrutto non boglia molto forte, accio non gli faccia uenir roſſi, & tenganſi uoltati ſempre ad una mano. Quando uengon diſopra è ſegno che ſon cotti, & pigliandoſi in mano ſi uedrà che ſi sfregolano. Conuien. de mutargli lo ſtrutto ſpeſſo à fin che uengano bianchi, eſſendo cotti bene habbiate in ordine una cocchiara bugiata che riuerſandogliſi dentro lo ſtrutto cada fuore, & uada in altro uaſo, reſtando gli ſtrufoli aſciutti. Et quello ſtrutto coſi caduto in altro uaſo è buono à farci cuocere altri ſtrufoli, mutandoſi ſpeſſo lo ſtrutto ſi è dttto. Ma auertaſi che queſto ſtrutto ſia graſſo & di porco graſſo caſtrato, & uuol eſſer di quella aſſogna che ſta accanto il fecato, & non lardo. Cio fatto, conuien di pigliare una conca di ſpeciaro, doue eßi dimenano il mele & per ... tre uoua meſſe ſi hà da pigliare una lib... per po... & ſe gli ſtrufoli non foſſero eleuati ò ingroſſati poſſi... ſei uoua, mettauiſi una libra & mezza di mele, come ſarebbe à dire in uinti uoua ui uanno ſei libre & mezza & un poco piu di mele, & auertaſi che uuol eſſer di mele bianco, accio gli ſtrufoli uengano piu bianchi & piu belli, il mele ſpagnuolo è il meglio. Biſogna in eſſa conca dimenarlo con un baſtone molto bene, ſenza allentar mai, come fanno gli ſpeciari in far la chiara, & come gli hauerete dimenati un pezzo, gli farete dare il fuogo lenta-

mente, & in ogni cinque libre di mele, mettanuisi dui alunni di chiara di uoua che sien fresche, perche lo fa uenir piu bianco. Per conoscer quando sia cotto da poterui metter gli strufoli dentro, facciasi la sperienza con pigliar un poco di esso mele & metterlo in una scudella di acqua fresca, se ne anderà à fondo & sarà duretto, sarà segno di esser cotto à bastanza. Albora piglinsi detti strufoli & gittinsi dentro la conca del mele così cotto, & con duo cocchiari tenganesi spesso uoltati, accio che piglino ugualmente il mele per tutto, & uerrete facendoli in pezzi, ò in alte forme come al'huom piace. Questi si fanno per il piu nel tempo del carneuale, & si mantengono poi gran pezza oltre.

Per Frappe ouero palle di pasta di strufoli. Cap. XC.

[illegible] la pasta al modo di quella de gli strufoli [illegible] impastandosi un poco piu duretta mettendouisi [illegible] zucchero pesto & spoluerizzato. Dopo che sia ben questa pasta ammassata, tirinsi le sfoglie piu sottili che si puo, & con una speronella se ne han da far pezzi lunghi come un mezzo foglio di carta ò poco meno, per il trauerso della lunghezza andargli facendo tagli lunghi che non finiscan di tagliar tutta la pasta, & hauer un fuso & in esso uenir torcendogli acciochè quei pezzi così tagliati non si attacchino insieme, perche toccandosi si ridurrebbo-

no in una massa, & hauer preparato un uaso à modo di schiumarello, ilqual si ha da metter al fuoco con lo strutto al modo che si cuocono gli strufoli, & come bolle, ponganisi detta palla di pasta, & tengasi menato dentro essa palla col fuso, acciochè uenga senza attaccarsi i pezzi insieme à gonfiarsi. Fatti gli accomodarete in un piatto, & acconcisi il mele al modo de gli strufoli ma non sia cotto, & con esso si ua melando dette palle. Et ponganisi sopra delle uiole quattro o sei per palla secondo che ui aggraderà piu.

A far zuccherini di Ammalati. Cap. XLI.

PIglisi del zucchero fino & pistisi in un mortaio, poi habbiasi un uouo fresco nato quel giorno & facciasegli un buco & uadasi scolando la chiara di esso nel zuccaro, & uengasi conti[illegible] pistando fin che il zuccaro uenga a diuentare pasta, laqual uuol esser piu presto dura che tene[illegible] Dopo faccian si imbracciatelle di che sorte piu piace. Et habbiasi una tiella da far torta che si unga di strutto liggiermente, & con il fior di farina coprasi la tiella, & mettãsi à cuocere detti zuccherini dandosegli lento fuoco sopra & sotto, & uedansi spesso che non si abbrusciano.

A far Ruffioli di pasta. Cap. XCII.

DI ogni uouo, sbattuto il bianco & il rosso si han da mettere tre oncie di zuccaro, poi piglisi della farina quanto ne piglia l'uoua, & facciasene pasta tenerella, accio si possa lauorare, & farne come ciambellette piccioline attaccandole insieme, bagnandole con l'acqua da quel canto che si uorranno attaccare insieme, & se ne fanno à uarij modo di fantasia. Vanno cotti come i zuccherini.

A far biscotti. Cap. XCIII.

PEr ogni uouo, sbattuto il bianco & il rosso, ua una libra di zucchero pisto con anici, come si uuol, pisti, ouero intieri & del leuito con quanta farina uogliono à far la pasta duretta. Fatta che sia questa pasta conuien lasciarla eleuare & poi tirarla sottiletta come una pasta di cortello, facendosi grandi & lunghi, come al huom piace, in pizze, ouer forma di morseletti, & uanno cotti come i zuccherini. Conuien per quando son mezzi cotti, cioe fatti bianchi, hauer in ordine in una pignatta un bicchier di acqua con la chiara di un uouo ben sbattuta che faccia la schiuma con acqua rosa dentro & ongerne i biscotti con una penna, & poi hauer del zuccaro fino, & coprir molto bene il bagnato dell'uoua con detto zuccaro, & tornargli

A a

à cuocere fin che il zuccaro faccia crosta, & cosi saran fatti.

A far morselletti Romaneschi. Cap. XCIIII.

OGni tre uoua sbattute uogliono una libra di zuccaro di madera pisto & un'oncia di cannella fina pista & bene spoluerizzata con un grano di muschio, & far la casa della farina mettendoui ogni cosa dentro mescolandosi molto bene con manco farina che si puo, facendosi in forma di morselletti, & deono cuocersi al modo de i biscotti & rafioli con fuoco adagio. Si cocerebbon meglio quando sfornato il pane si mettesser nel forno. quando saran cotti creperanno.

Cepole di ceci rossi. Cap. XCV.

PIglisi una libra di ceci rossi, una libra di castagne monde secche & mezza di nocchie. Bisogna che i ceci sian mondati della scorza à uno per uno, le castagne conuien che sien cotte ben monde, poi si ha da pistar ogni cosa molto bene, & mondar le nocchie leuandogli quella pelliccina & pistarle da per se senza cuocerle, poi piglisi herba persa, herba amara & altre herbe odorifere, & pistisi ogni cosa da per se & mettasi ogni cosa insieme con una mezza libra di zuccaro, mezza oncia di cannella & un poco di garofali & pepe ogni cosa piste,

& habbiasi un poco di leuito (auertendo che nella sta gion calda ui ha da ire manco leuito) & disfarlo in un bicchier di acqua & un bicchiere di uino bianco buono che non sia dolce. Si han da incorporare tutte queste cose insieme, & la sera per la mattina, hauendo riguardo di far che la compositione non sia molto soda ne anco molto liquida, poi con una cocchiara picciolina metterle nella padella in modo che uengano tonde, doue sia buono olio caldo al fuoco, & bisogna di andarle riuoltando tanto che uengano rosolate, poi si han da cauar fuore, & hauer del mele disfatto in una padella & riuoltatelo dentro perche lo imbeuano, in un piatto ponẽdosi poi con zuccaro & cannella sopra & per farle uenir spongose si puo metter qualche cimarella di ortica.

Cepole di pasta di Marzapane. Cap. XCVI.

PIgliate la pasta del marzapane & zuccaro assai & le medesime herbe che uanno in quelle di ceci, & un poco di acqua rosa per amollar la pasta, & un poco di cannella pista si faranno tonde con il gittarla con la cocchiara & aitandola col dito, come quelle de i ceci.

Cepole di Riso. Cap. XCVII.

PRendasi una libra di riso, una libra di zuccaro, & una libra di amandole & farne latte,

poi cuocere il riso & il zuccaro molto bene, & tanto che uenga à restar asciutto, poi pigliar del zuccaro pisto & farina & acqua, & farne una cosa brodosa, pigliando di esso riso & farne ballottine con un poco di farina à torno, & bagnarle in detta cosa brodosa, & subito metterle nella padella à cuocere, & uogliono esser cotte adagio, che restano bianche & imbandirle con zuccaro solo

Oua messe alla Romana. Cap. XCVIII.

PRendansi disdotto uoua & faccinsi cuocere in modo che uengano alquanto dure onde si possan mondare dalla scorza, & cosi calde facciansi mondare & passar subito per stamegna, che se fossero fredde non si potrebbon passare, & dentro ui si metta una libra di zuccaro pista, & manco di mezza oncia de cannella, un poco di garofali, & un pocchetto di pepe, & mezza prouatura, ouero mezza libra di ricotta, & pistinsi, & piglinsi delle herbe odorifere cioe, menta, persa, serpillo, & simili, ma non in gran quantità auertendo che iui sian messe à foglia à foglia pistandosi solamente le foglie, poi incorporisi ogni cosa insieme, facendole tonde al modo delle pappardelle, mettendoui oue sbattute come se si uolesse fare in frittata con zucchero dentro & un poco di farina, & far al modo delle cepole, cocendole nello strutto con zuccaro & cannella sopra.

Pappardelle. Cap. XCIX.

P*Iglisi ricotta di pecora ouero capra di peso di una libra, dui bianchi di uoua & quattro oncie di zuccaro, & posta ogni cosa insieme, pistisi in un mortaio auertendo di non far la compositione troppo tenera, & di essa se ne fara ballottine al modo delle cepole, cocendole nello strutto di porco, & come son rosolate, cauinsi in un piatto, spruffandole con un poco di acqua rosa, & zuccaro sopra.*

Casatelle. Cap. C.

P*Iglisi della ricotta, dell'uoua & delle herbe, come nelle uoua messe, & speciarie & zuccaro, & pistisi bene ogni cosa poi facciasi una sfogliata di uoua, farina, buturo & zuccaro, facendosi in forma di pizze, piccole come l'huom uuole, empiendo poi le pizze delle dette compositioni, facendogli à torno merlezoletti, mettendosi poi sopra zuccaro.*

A far mustacciuoli di zuccaro & amandole. Cap. CI.

P*Rendansi libre tre di amandole & facciansi scaldare & mondare, & ponganst à molle in*

acqua frresca, poi si pigli zuccaro di taglio libre tre di cannella fina oncie quattro, ilqual zuccaro & cannella farete pistar insieme, & dopo pisterete le amandole separatamente con pistello nel mortaio in modo facendosi nel pistarle che le amandole non facciano oglio. Dopo le mescolerete con detto zuccaro, & cannella, & cosi farete per tutta la quantità che ne uorrete impastandole co'l zuccaro & cannella respettiuamente secondo la quantita detta & se ui paresse di metterui muschio, ue ne potrete inserir nella pasta quella quantità che uorrete. Di questa pasta uoi farete i mustacciuoli ponendogli à cuocer nella tiella di fezze ungendola sottilmente di sotto di oglio & si poco che non non ne senta, & se gli darà sopra fuoco leggiero accioche non abbrusci & disopra testi caldi. & cotti che sieno, si potranno indorare oucro inorpellar di bianco.

Modo di far l'Indaspro. Cap. CII.

PIglisi una uolina di ouo fresco & in un piatto si sbatta forte., tanto che faccia gran schiuma, & piglisi una libra di zuccaro di panetto per ogni uolina di uouo, facendola pistar sottilmente et passar per stamegna, & la metterette à poco à poco alla schiuma dell'ouo sempre battendo forte con porci un poco di succo di limoncello & tanto di acqua rosa che basti à poter menar l'Indaspro che non sia ne tosto ne liquido. Et questo è il bianco.

& uolendolo lionato, ui ponerete tanta cannella pi ſtata che gli dia il colore.

A far moſtacciuoli di zuccaro. Cap. CIII.

HAbbianſi libre tre di zuccaro di taglio, quattro once di cannella fina, & meſcolate un pezzo inſieme & piſtate ſottilmente, pigliſi una libra di acqua roſa & pongaſi dentro una ſcutella dentro laquale metterete à poco à poco il zuccaro & la cannella ſempre menando, & come il zuccaro & cannella ſaran ſtemprate con acqua, ſi piglie ra farina fina, & ſi mettera à poco à poco l'acqua pur ſempre menando, fine à tanto che ſi faccia paſta da lauorare i moſtacciuoli, auertendo che la paſta uuol eſſer piu toſto molle che toſta, & gli potrete cuocere come gli altri di amandole.

A far Graſioli & biſcottini di zuccaro. Cap. CIIII.

PRenderete otto uoua & le romperete et sbatterete inſieme & quanto un guſcio di uouo di acqua roſa meſcolata inſieme. Pigliate poi tre libre di zuccaro di taglio, & peſtando ſottilmente & meſcolando con l'uoua & acqua roſa, pigliate farina & impaſtate con l'uoua & zuccaro per quanta farina ce ne entra. La paſta uuol eſſer molle & lauoratiua, & ponetela à cuocere al for-

no ouero allla tiella con farina sotto et testi di sopra.

A far bricocole, ouero persiche sirupate. Cap. CV.

PRendete cinquanta bricocole grosse, & sottilmente con un cortello leuategli l'ossa di dentro senza far pezzi del bericocolo, poi mondateli, & ponetegli dentro una conca di acqua fresca, acciò non perdano il colore, prendasi poi una caldaia di acqua, & mettasi à bollire, & nel bel bollire gli metterete dentro i bericocoli, che ci cuocano per duo bolli, poi gli cauarete ponendogli sopra un panno bianco in un canestro, perche scolino bene. Dopo pigliate uno stagnatello dentro, ilquale porrete il bianco di uno uouo con la sua scorza, & lo mettete al fuoco con un poco di acqua, & sbattetelo. Prendete poi tre libre di zuccaro di taglio, & tenetelo tanto al fuoco che bolla, & faccia la schiuma. Quando alzera ben la schiuma, leuate lo stagnatello dal fuoco, & schiumate il zuccaro, poi colate il zuccaro con un panno sottile, & rimettetelo allo stagnatello, & quando cominciera il zuccaro à bollire di nuouo, uoi ui metterete le Bericocole ad una ad una con la cocchiara dentro, ilquale gli tenerete per tre ò quattro bolli, tanto che si uengano à incorporar col zuccaro, poi gli leuate ponendogli in un piatto, facendo cosi bollir nel zuccaro glialtri fin c'haurete finitigli tutti. Poi piglierete il zuccaro che auanza nello stagnatello, & lo farete bollir

fin che fili, & filando lo metterete sopra i bericocoli cosi cotti, & dopo il giorno dietro gli spanderete ad uno ad uno sopra una tauola al Sole, & del zuccaro che auanzera à i piatti, ne ungerete i bericocoli con uoltargli due uolte il dì ò piu secondo che il Sole sarà potente, & come saran dorati gli metterete dentro i suoi uasi per conseruargli.

Sconciare citrangoli, & limoncelli. Cap. VI.

PRendansi uenti Limoncelli ouero Citrangoli subito colti, & dalla parte disopra sien tagliati in croce, & gli metterete dentro un caldaro di acqua fresca, mettendogli al fuoco subito à bollire, & han da bollire tanto che rientrino una spingola. Hauete poi à tenere in ordine un'altro uaso pure con acqua bollente, & leuati i' Citrangoli dalla caldara dopo che hauran bollito, gli metterete dentro in questo altro uaso che ho detto, & se ui par lauargli con la detta acqua bollente, lo potete fare, & ponetegli una caraffa di aceto forte, & una branca di sale, coprendo ben forte che non essali il fume, cosi lo tenerete per spatio di uentiquattro hore, & poi due altre uolte per duo dì farete la medesima mutatione dell'acqua calda, & porci l'aceto, ma non il sale tenendole coperte. Dopo le ponerete in acqua fresca, & mattina, & sera mutarete l'acqua fin che sien dolci. Fatte dolci, le pigliarete, & metterete sopra un panno bianco ad

una ad una, acciochesi asciughino, poi piglierete una uolina di ouo fresco, & la scorza dell'ouo, & lo metterete dentro lo stagnatello ò caldaro con un poco di acqua, & sbatterete forte la uolina con la mano che faccia la schiuma, & poi ui metterete tre libre di zuccaro di taglio che stia per un'hora à molle nell'acqua, & ouo, poi lo metterete al fuoco, & lo schiumerete nel modo che si è detto del conciar de i Bericocoli, & poi lo tornerete à far bollire, & dati quei bolli, posar il caldaro in terra, perche si raffreddi il zuccaro, & raffreddato, si poneranno le citrangole ò limoncelli dentro una fesina, & disopra si gittera il zuccaro stemprato, & cotto, che sara auanzato, come si è detto nel confettionar de i Bericocoli puntalmente.

Da confettionare persichi. Cap. CVII.

PIglinsi persiche gialle duraci, che non sieno ne troppo mature, ne troppo acerbe, & mondinsi sottilmente, cacciandosene l'ossa senza romper in tutto le persiche. Prendasi poi tanto zuccaro quanto al peso sara eguale alle persiche cosi disossate, poi si pigli un bianco di uouo, & si sbatta mettendosi in detto zuccaro, auertendo che col zuccaro per ogni libra di esso si metta un bicchier di acqua con un bianco di uouo. Mettasi poi ogni cosa cosi à bollire fin che faccia la schiuma, & sia ben purificato. Dopo bisogna che si lasci alquanto riposare,

& poi colarlo, raffreddato poi, conuien colarlo, & così raffreddato mettergli le persiche dentro, & così lasciandocele stare à molle fin à quattro dì, & poi pigliare le persiche con detto zuccaro, & farli bollire quanto sarebbe à dire il termine in che si soglion cuocere i caoli uerdi, & il dì seguente poi fargli bollire per il medesimo tempo, & un poco piu il terzo giorno, poi dargli la cotta tanto che il zuccaro à metterlo sopra un piatto uenga à fare i fili, & così caldi mettergli ne i uasi, & conseruargli.

Con questa medesima regola si concieran similmente i torsi delle lattughe.

A conciar Noci. Cap. CVIII.

SI han da pigliar le noci che sien grosse, & tenere, & si han da pertugiar tutte, & metterle in acqua per quindeci giorni ò uinti, mutandosegli ogni dì l'acqua. Dopo prendansi queste noci, & mettansi in un caldarello di acqua bollente per giorni dodici ogni dì, in capo de quali conuien di pigliare una caldara, & metterui le noci, & faruele bollire sino à tanto che diuengano tenerelle. Bollite che saranno conuien cauarle, & metterle in un canestro, perche ui si scolino, per spatio di un giorno. Dopo si ha da chiarificare il zuccaro come si è detto nel conciar delle persiche, & lasciarle bollire nel medesimo modo che delle persiche si disse. Ma prima che si mettano à bollire in detto zuccaro così

purificato, bisogna metter in dette noci cannella & garofali sani, dico ne i basi di dette noci, & quando saran bollite tre uolte in questo modo, ui si ha da metter di ogni sorte di speciaria dal zafferano in poi, & poi conseruarle.

Poi anco conciarle cosi col mele senza zuccaro.

A far Castagnelle al modo di zuccherini. Cap. CIX.

PIglinsi tre rossi di uoua sbattuti, & una libra di zuccaro pisto ammassando ogni cosa bene con un poco di farina, & poi farle in forma di zuccarini tondette, & parimente cuocerle al modo che si cuocono i zuccherini.

A far Mustaccioli di altra sorte. Cap. CX.

PIgliate libre tre di zuccaro pisto, & poneteui una libra di acqua rosa, di cannella pista tre oncie, di gengeuere, di pepe, & di garofali una quarta di oncia tutte ben piste, & parimente una noce moscata; dopo tutte queste cose si han da incorporare con tanta quantità di farina quanto basti à far pasta un poco duretta, & di essa faccinsi i mostaccioli, iquali ponerete à cuocere al forno à fuoco lento dentro la tiella.

A far Frasioli in altro modo. Cap. CXI.

PIgliate diece uoue, & ponetele con due oncie di acqua rosa, sbattendole tanto che sieno come acqua, poi pigliate tre libre di zuccaro ben pisto, & incorporate ogni cosa insieme con tanta farina che basti à far le forme, come ciambelle, & gli cocerete à fuoco lento.

A far le pizze di amandole. Cap. CXII.

HAbbiate cinque oncie di zuccaro, & ponetelo dentro una cazzuola con tanta acqua rosa che il zuccaro sia ben bagnato, & si conuerta in acqua, dopo habbiate diece oncie di amandole monde, & tagliategli à lungo in modo che i pezzi sieno à guisa di pignuoli. Ponerete la cazzuola con detto zuccaro, & acqua rosa al fuoco lento, fin che bolla. Ponerete poi le dette amandole dentro, & con una mescola andarete uoltando tanto che bolle, & quando non si attaccaranno alla cazzuola piu, sara segno che son cotte. Dopo habbiate un tauolino bagnato, & mentre son cosi calde le stenderete à modo di pizze tonde di quella grandezza che ui piacera.

A far le sopradette pizze con le foglie di Rose. Cap. CXIII.

FAcete similmente che il zuccaro sia mezzo cotto nelle cazzuola tanto che fili, & dopo habbiate un'oncia di rose tagliate, & battetevele dentro, & dandogli due uolte, le farete come di sopra.

A far ciambelle, & biscottini. Cap. CXIIII.

HAbbiate tre libre di amandole, & tre di zuccaro ben piste, & incorporate insieme ne farete ciambelle ò biscotti, come ui parera, auertendo però, che alle ciambelle bisogna il Naspro di sopra, ilquale si fa à un'altro modo come segue.

A far altra sorte di Naspro. Cap. CXV.

PIglisi zuccaro fino ben pisto, & passato per stamigna, & ponetelo in una scudella con acqua rosa, & muschio, fin che sia liquefatto non però molto, ma che gli resti alquanto del tenente, dopo pongasi di questa mistura sopra le dette cose, & metteretelo à cuocere in un forno non molto caldo in tondi di ferro con farina di sotto, acciò non si attacchino, & poi che saran cotte leuatele dal forno, & raffreddate indoratele.

Altra sorte di pastadelle. Cap. CXVI.

FAcciasi la medesima pasta di zuccaro, & amandole come di sopra, & pongasi in una ca

nella con tre oncie di cannella pista, & acqua rosa à uostro giudicio, tanto che possano tenersi, stendete dopo la pasta sottilissima incorporata di zuccaro, & di acqua rosa, & fate le forme di detta pasta distesa rotonde, empiendole della detta mistura, & lauorate al giro come ui piacera, & ponetele al forno à modo delle ciambelle, & quando saran cotte, habbiate una cazzuola con zuccaro fino, & acqua rosa che habbia dato duo bolli, & calate ad una ad una dette pastadelle in quella acqua, & ponetele nel piatto con zuccaro, & cannella di sopra.

Altra sorte di pastadelle di Marzapane. Cap. XVII.

HAbbiate tre libre di amandole ambrosine pelate, & pestate con diece oncie di zuccaro, un'oncia di cannella, sei oncie di acqua rosa con un quarto di pepe, & piste che sieno tutte queste cose bene insieme, piglinsi quattro libre di farina, tre oncie di zuccaro, & fino, otto rossi di uoua con cinque oncie di strutto con tanto di zafferano, che basti à dargli il colore, & di tutto facciasi una pasta, si fara poi la spoglia sottilissima, & di detto battuto piglisi quanto sia una grossa noce, & si uada stendendo sopra la spoglia sopradetta laqual taglierete col uostro bussolo per attondarle, & frigasi poi con buon butiro ò strutto secondo che piu dilet-

tera al gusto, & sopra ui si metta del zuccaro nello imbandirle.

A far maccheroni alla Romana. Cap. CXVIII.

A Voler fare un buon piatto di Maccheroni pigliate due fogliette di latte di capra ò di uacca, & habbiate farina bianca laquale impasterete co'l detto latte tirandone sfogliate sottili come se si uolesse far tagliolini ma un poco piu larghetti. Mettansi à cuocere in una caldara quando l'acqua piu bolle salata prima. Quando son cotti cauinsi ne i piatti, hauendo prima fatto grattare piu presto dure che fresche & cannella ben pista & zuccaro quanto ui parerà conueniente, ogni cosa incorporando insieme con che si incascieranno i maccheroni secondo che si ueneran cauando ne i piatti.

A far torta di meloni. Cap. CXIX.

IL far delle torte è hormai tanto uolgare che non è cuoco ò donna che non si sappia accomodare à farne di che sorte l'huom uuole perche dall'una si impara di far l'altra, però qui se ne diran di poche sorti, & dirò prima della torta del melone. Si piglierà un buon melone di quei che non son molto fatti, ma piu tosto mal maturo, & se gli leueran le anime con la sua madre, grattando solamente quel buono che si mangia, prendansi poi otto uoua

con otto

con otto oncie di zuccaro pistato, & otto oncie di cascio fresco, & quattro di duro dolce, & grattisi con un'oncia di cannella pista, un poco di garofali, & pepe, incorporisi ogni cosa insieme, facendosene pasta, & torta, & si ha da cuocere come la torta bianca.

Torta di pera, & mele appie. Cap. CXX.

SI han da mondar le pera, leuandosegli quel di mezzo, & la scorza, & pistate si han da passar per stamegna il resto della compositione, & cuocerla come quella de i meloni. Le mele appie si abbruscheranno, ouero stuferanno in una pignatta con un poco di zuccaro, & poi pistarli, & far come le pere.

Torta uerde. Cap. CXXI.

PIglisi delle biete, & pistinsi facendone succo di quantità di un buon mezzo bicchiero, similmente si farà succo di persa Romana un quarto in comparatione del sugo delle biete, & un poco di succo di petrosemoli, meno di quel della persa. Si haurà prima in ordine la compositione che ua nella torta di pera ò di meloni, & subito che sia in ordine il sugo, incorporare insieme ogni cosa, & cuocerla al modo delle altre torti.

Torta di ricotta. Cap. CXXII.

PIglisi una ricotta, & si pisti molto bene, poi piglinsi quattro ouero sei alumi di uoua secondo che si uorra far grande, & un poco di latte, & con mezza libra di zuccaro incorporisi ogni cosa, & si cuoca come la torta bianca.

Torta di polpe di Fagiani, Capponi, Pernici, Vitella ò simile. Cap. CXXIII.

PRendansi le polpe di questi ucelli, ò carne che si uuole con tutto il resto di essi ucelli che sien atte à poter pestarsi, & cotte allesso, si faran pistare bene con tre ò quattro fette ò piu, secondo la quantità della carne, ammollate nel brodo di esse con una libra ò piu di medolla di Bue, & un poco di strutto, & ui saran anco buone diece amandole ò qualche pignuolo. Queste cose si faran pistar molto bene con un poco di brodo, & passate per stamegna ui aggiongerai fino à cinque prouature marzoline non molto fresche, ne molto stantiue oua, pepe, & cannella, & qualche poco di formaggio Piacentino grattato con qualche poco di uua passa, & zafferano tanto quanto gli dia colore, & incorporate tutte queste cose insieme, & mettendoui un poco di acqua rosa con una libra, & piu di zuccaro che ui si ponga sopra con butiro, si fara torta, cocendosi à

fuoco lento, come si è dato ordine nel cuocere dell'altre.

Farrata. Cap. CXXIIII.

FArete cuocer il farro ben mondato in brodo grasso, & dopo l'esser bene scolato, & passato per setaccio, habbiasi della carne di Porco piu tosto grassa che magra, & leuatigli quei neruetti che suole hauere cotta molto bene si pestera con il petrosemolo, & dentro mettansi uoua, cannella, & zuccaro, con un poco di garofali, peuere, & pronatura fresca, & dura, & incorporato ogni cosa insieme, ongasi la tiella con grasso assai, & sopra quel grasso mettanuisi delle lasagne da uento che sara come una sfogliata di sotto, dentro si metta poi la compositione, & come fia alquanto cotta mettasi di sopra delle lasagne, acciò habbia à fare una bella crostatella, & poi sopra zuccaro, cannella, & acqua rosa.

Torta di Anguilla. Cap. CXXV.

SIa la Anguilla molto ben cotta allesso, & tagliata in pezzi, & ò con grasso ò con butiro sia minutamente battuta, dopo taglinsi petrosemoli, pignuoli, qualche poco di uua passa, & con cinnamomo gengeuere, & pepe, & garofali ben pisti, & minutamente tagliati, farassi compositione, & si

uerrà stendendo sopra una crosta fatta di pasta che sia ben unta, & quando sia uicina allo esser cotta, piglinsi due oncie di amandole piste, con gresta, & zafferano pistato il tutto bene, & passato per setaccio sopra di essa distendasi pian piano, poi si finisca di cuocere.

Con questa medesima regola si potrà far anco torta di Lucci, & altri pesci, ma piu specie, per rispetto della sanità, si metta nelle torte di pesci che in quelle di carne, ò pur senza l'uno, & l'altro; per esser il pesce humido, & si uiene à medicare con simile speciarie che sono aromatice, & secche.

A conseruar le Tinche, ò Trotte sotto oglio. Cap. CXXVI.

LE Tinche perche habbian la lor uera stagione uogliono esser prese del mese di Marzo, di Aprile, ò di Maggio, & sono anco piu grasse ordinariamente che in ogni altro tempo. Conuien che si spacchino, & gli sien cauate le interiora, & sien salate leggiermente, piglisi poi dell'ortica facciasene fuoco che faccia fume, & sopra quel fume tenganci le tinche fin che si uengano à seccare che non uengano troppo dure, poi mettansi in un uaso che sien coperte bene sotto oglio. Son molto buone à mangiare, & durano, quanto tempo uorrà l'huomo tenerle. Si mangiano in minestra di lenticchie, in questo modo che quando la minestra è mezza cotta

si taglia la tinca così bagnata di oglio, & si mette in detta minestra. Et son parimente buone con altre minestre di legumi particolarmente.

A conseruar piccioni, tordi, presciutto, & ogni altra carne ò cascio sotto olio. Cap. CXXVII.

I Piccioni che si metton sotto oglio uoglion esser de i saluatichi, & conuien che sieno spaccati per mezzo, & salati, & seccāti al fume di legna, ma auertasi che nel porsi à seccare, non uengano à seccarsi à fatto, & quel che si dice de i Piccioni si intende similmente di Grue, & altri ucelli ò carne che così si ha da conseruare. Seccati in questo modo, mettansi nella uettina ò pignatta doue hauran da stare. I Piccioni, & tordi, & simili ucelli così conseruati in ogni tempo son buoni à mangiare, & cotti come l'huom uorra, & particolarmente fritti nella padella con un poco di mosto cotto, & aceto, menta, & petrosemoli.

A conseruare in aceto Lucci, Cefali, & Orate. Cap. CXXVIII.

I Cefali particolarmente han la loro stagione, come gia si è detto, dal mezzo Settembre fino al mezzo Nouembre, bisogna lauargli senza scagliargli ne aprirgli, & poi cuocergli su la gradella, ma che non sieno finiti di cuocere, poi salargli, &

fra l'uno, & l'altro metter del finocchio nel vase oue si uorra tenergli, & parimente del sale, & uedasi che lo aceto sia forte, & del migliore.

I Lucci si scaglino poco, & le Orate non deono scagliarsi, ma si ben lauarsi.

A far sapor di Corgniali. Cap. CXXIX.

HAbbiate Corgniali che sieno ben maturi, & rompansi in una pignatta con le mani, & poi mettete nella medesima pignatta una quantità agresto nuouo, assai peuere, & molto sale, & si mettera à bollir la pignatta un'hora almeno poi passinsi per il setaccio, & questo sapor che ne uscira conseruarete bene in uaso uitreato, oue si metta zuccaro, & specie à giudicio di chi lo fara.

A far Cauiale fresco da mangiare in pochi giorni. Cap. CXXX.

L'Voua di Storione per far Cauiaro, tanto si faran migliore quanto piu sian nere, conuien di nettarle bene, & mondarle da quelle pelligine, & per ogni libra di esse uoua, bisogna metterui un terzo di oncia di sale, & un'oncia, & mezza di pepe ammaccato, & non pisto. Si metteranno poi nel uaso, oue si uorran tenere lasciandouele per una notte, & piu. Dopo trattele, & postele sparse su in una tauola che habbia le sue sponde, si teneranno

nel forno honestamente caldo per spacio di un credo ò poco piu, & trattele, mescolinsi con un cucchiaio di legno, & poi si rimettan di nuouo nel forno, lasciandouisi per quel medesimo spacio un'altra uolta, & cosi andarete facendo fine à tanto che saran cotte, & sara la pruoua, se assaggiandone non scopreran piu sotto il dente, & saran scemate presso al terzo. Questo si potra uenir mangiando di continouo, ma se lo uoleste far per conseruare non ui anderebbe pepe, che lo farebbe rancido. Di questo da conseruar non ue ne parlo, perche sempre se ne truoua fatto, ho uoluto dirui di questo da mangiar fresco fresco, perche si puo far alla mano, & è cosa che molto diletta.

A far sapore chiamato Cordiale da metterlo sopra i pesci cotti. Cap. CXXXI.

POnendo il pesce in una gradella à cuocere ò su la bragia ò arrosto in altro modo, sara singolare se sopra haura del seguente sapore, detto Cordiale, che si fa in questa maniera.

In Agresto, & sapa per ugual portione sbattansi dentro duo rossi di uoua con zafferano, & mostrinsi al fuoco fin che se ne faccia corpo, & poi gettisi sopra quel pesce che cocerete, con zuccaro, & cannella sopra, uolendoui il dolce.

Singolar modo da cuocere, & condir Gambari. Cap. CXXXII.

Poi che i gambari ſaran cotti alleſſo, mondaſegli ſolo la coda, laſciandoſegli coſi monda attaccata al corpo, & mettanſi à frigere nella padella con butiro freſco, & dopo mettaſegli ſopra aceto ò agreſto, ò ſugo di Pomaranci con alquanto di cannella fina, & dianſegli due riuolte nella padella con qualche granello di Creſpina ò di agreſta, ò di uiſciole intiere. Quando è poi il tempo leuategli dalla padella, laſciandogli, prima che ſi mangino, ſtar alquanto ſtufati.

Modo da far mineſtra fina di Lucci. Cap. CXXXIII.

Se ſi haura un Luccio di ſei libre, piglinſi i lumbi con la pancia ben purgati da ſpine, & da ſquamme, poi taglinſi minutamente, & tanto come ſe ſi tagliaſſe lardo per mettere in mineſtra, piglinſi poi uarie herbe odorifere, & particolarmente petroſemolo, & con una libra di butiro le piſtarete molto bene, & tutte queſte coſe ben meſcolate inſieme ſi metteranno à cuocere à fuoco lento con ſugo di naranci, otto torli di uoua, tre oncie di uua paſſa, un pizzichetto di cannella, & un poco di pepe, ſecondo che giudichera il buon Cuoco conuenir-

gli, & alquanti garofali, & cuocasi la minestra agiatamente.

Salsa con uoua & fecato. Cap. CXXXIIII.

RIglinsi torli di uoua duri & fegatelli di polli cotti su le bragie, poi con aceto forte & mollica di pane ammollata in buono aceto sian queste cose peste con petrosemolo finocchio & basilico & con zucchero, uolendosi dolce & forte, & con specie, & stemperata con detto aceto sarà cosa eccellente.

A fare agresto cotto. Cap. CXXXV.

HAbbiasi agresto ben con colato, basilico & finocchio uerde se si è in tẽpo che se ne truoui; se non del secco; & con molle di pane pestisi ogni cosa insieme & si distemperi nel mortaio con agresto & poi si passi per setaccio con un poco di pepe & di zaffarano, pongasi poi in una pignatta, & facciasi eleuarli il bollo tanto, perche si ingrossi & faccia corpo come la mostarda.

Il Fine del quinto libro.

SECONDA PARTE.

IL SESTO LIBRO DI MESSER Domenico Romoli detto Panonto,

NEL QVAL SI TRATTA DELLE carni, particolarmente, de gli animali & come deono esser condite, la qualità di esse, con la natura di essi animali, & se son buoni o cattiui circa la sanità.

Cap. I.

PARMI Messer Francesco mio hauerui à bastanza detto del modo del cucinare & del seruire al uostro Signore ò ad altri in mangiare ordinario & in banchetti di tutto lo anno, & ancora che piu assai intorno à questo seruigio della gola si potrebbe dire, per due cose non mi stendo piu oltre, prima perche con la uostra discretione potrete accomodarui da uoi stesso col diuersificare, poi che hauete gia in regola le cose principali, & poi perche hauendo io determinato di dirui in questo libro cose di maggior dilettatione à sapere à gli animi gentili, & di piu utilità al mondo, ho uoluto abbreuiare quello che poco importa per poter esser piu lũgo in questa altra parte che trattera materia (come ui ho detto) di utilità

grande, oltre che in trattandouela, si uenerarà à dir cose che anchò seruiranno all'officio, particolare della uostra scalcheria.

Quel che si conterrà in questo libro parerà forsi ad alcuno che esca de i limiti dell'officio dello Scalco & del cucinare, ma perche io intendo che uoi non habbiate à esser un Scalco da Carlini, ma che sappiate piu de gli altri Scalchi ordinarij di questa corte & forsi di molte altre, accio che col sapere piu siate famoso & piu ui signalate da tutti, ho risoluto di trattarui della natura de gli animali le cui carni mangiamo, & la qualità di esse carni, & come si hanno à mangiare perche sieno piu sane, parimente della natura & qualità de gl'uccelli che si mangiano & come deono esser cotti, conditi, & mangiati, & il medesimo si uerrà à dir de i pesci. Ne giudicate che questa sia materia inconueniente al uostro officio, percioche il uero Scalco, oltre che deue saper render ragione di quel che fa, è tenuto anco intender qualche cosa del regimento della sanità, perche trouandosi il suo Signore tal hora mal disposto, ò fastidito, sappia giudicare qual pasto gli potrebbe piu conuenire per non incorrere in amalatia, percioche i prencipi & gran signori mangiano per la maggior parte quel che da i Scalchi è lor presentato, eccetto che non sien di lor natura tanto golosi che stando col pensier sempre à quel che habbian da mangiar sera & mattina, se lo ordini da loro stessi, che in un Prencipe non è cosa piu obbro-

briosa. Questo sesto libro sarà diuiso in più parti perche in uno si tratterà de gli animali commestibili & delle lor carni, nell'altro de gli ucelli, & lor qualita, nella terza de i pesci, & poi de i frutti, & ultimatamente del resto che appartiene a l'huomo di sapere circa il regimento che ha da hauere in se per conseruarsi sano, in che trouerete utilità tanta, & tanta ne prenderanno ancho altri che leggeran questo libro, che giudicheranno che la mia fatica sia bene empiegata.

Discorso generale sopra gli animali. Cap. II.

ANimali son chiamati generalmente tutti quei che nel mondo son uiuificati da spirito uitale, & son di tre specie, terrestri, uolatili, & acquatici. Gli animali terrestri son diuisi in tre sorti, oltre gli huomini, rettili, bestie, & giumenti. I rettili son diuisi in tre specie, l'una chiamata in latino se trahentia, perche con la bocca si tiran nel caminar inanzi tutto il corpo, come sono i uermi, la seconda spetie è di serpi, che si stan portando oltre à forze di coste, l'altra è che uan con i piedi, come son le lucerte. Bestie son propriamente detti tutti gli animali indomiti & feroci che fan danno & guastano, dette quasi uestie dal guastare, fra quale bestie ue ne sono alcune che son piu piaceuoli & domestice dell'altre, come sono Cerui, Daini, & simili Giumenti son tutti gli animali che

son creati per giouare à glihuomini come sono i Buoi per arare, Pecore per uestirci, & Porci da mangiarcegli, di che ci preualemo ancho de gli altri. Questi animali, secondo che son di complessione migliore & piu pura, son di sentimenti piu uiuaci, di migliore ingegno, & piu sagaci. di qui nasce che il Bue è tardo l'asino stupido, la Volpe malitiosa, il Lupo indomito & rapace, il Cauallo lussorioso, & il cane gratifico, amoreuole, & ricordeuole de i beneficij. Sono alcuni animali che hanno il sangue, & alcuni che non l'hanno, quei che l'hanno son di maggior corpo, di maggior forza, & di maggior uirtù. Quei che non l'hanno hanno pero in uece altro humore che gli uiuifica. Son parimente alcuni di questi animali che amano la compagnia come sono Ceruι, Buoi, Pecore & simili, & altri che la fugono come sono le bestie che son sòlite à pascersi di carne. Variano gli animali nel cibarsi, perche alcuni sono che uiuono di carne come il Lupo, il Leone & simili, alcuni altri che uiuono di herbe & gramigne come sono il Ceruo & il Bue. Altri uiuon dell'uno & dell'altro come son gli Orsi, & altri sono che gustano anco i loro gustabili liquori come gli api. Sono certi animali che mangiano le carni di altri animali, & non percio accrescono il lor nutrimento, come sono il Leone & l'Aquila, altri che mangiandone lo accrescono, come sono il Riccio, Ratto & la Formica. Alcuni animali si cercano il uiuere di giorno, come son le Pecore, gli Agnelli,

& simili, altri di notte. Come sono i Lupi & gli uccelli che odian la luce. Alcuni che son sempre domestici, come sono le Pecore & le Capre, & altri pe'l contrario non si addomestican mai, come sono i Leoni & i Lupi, & altri son poi che ancora che sien naturalmente seluaggi, si addomesticano talhora come son gli Elefanti. Di tutti gli animali domestici si truouano alcuni animali che son seluatici come lhuomo saluatico il Bue, il cauallo, & l'Asino. Sono alcuni animali di gran colera & empito come sono i Leoni & i Porci saluatici, al tempo del coito massimamente, altri ue ne sono di gran benignità & mansuetudine, come sono Capre & Pecore. Sono alcuni animali di tenace memoria come è il Cane che è ricordeuole della amicitia, & si ricordano de i beneficij che gli son fatti, & similmente l'Asino & il Camello, altri sono che non si ricordano di cosa alcuna, come sono lo Struzzo & la Colomba, ben che solo l'huomo si ricorda delle cose domenticate, che gli altri animali, come si son domenticati, mai piu si ricordano. E ammirabile la natural prudentia ne gli animali, ueduto che non son rationali, che si uedono hauere una gran diligenza nello alleuar de i figliuoli, nella edificatione delle sue stanze, nel medicar delle lor ferite, nel fuggir le cose nociue, nel presagio della mutatione de i tempi da uenire, & nello amore & cognitione de i loro pari, perche le femine riconoscono i loro figliuoli & le compagne, come dice Augustino.

Ogni animale ha la faccia naturalmente inclinata al suo principio originale che è la terra, eccetto l'huomo, alquale solo, come di piu nobile essere è riseruato & concesso di mirar con la faccia il cielo, à dinotare che lhuomo non deue darsi alle cose basse & terrene, ma contemplar le celesti. Tutti gli animali beono diuersamente, perche alcuni beon surchiando & alcuni leccando, & è la ragione che alcuni hanno le labra pari & i denti congionti, come l'huomo il Cauallo, il Mulo, il Bue, la pecora & simili, & questi beono surchiando & sorbendo. Altri sono che hanno le labra inequali & i denti serrati & diuisi, come sono i Porci, i Cani, i Gatti, i Leoni & simili, & questi beono leccando, & tutti questi che beono leccando hãno la lingua sottile, lunga, & fleßibile, che la natura ha cosi fatto, accioche piu comodamente possano pigliarla, & tutti gli animali che hanno corna hanno i denti chiusi, resecati, & congionti. Sono animali che poco beono ò quasi niente, altri beono molto, il bere molto prouiene di hauer per cibo esca secca, come sono le Colombe, i Caualli & simili, onde conuiene che habbian nel cibarsi lhumido, che temperi il nutrimento di quella siccità. Altri sono che mangiano i cibi molto humidi, come sono i Conigli & i Lepri che mangiano le herbe uerdi, & anco gli uccelli di rapina, perche mangiano le carni crude, & questi non beono perche l'humidità de i cibi che mangiano gli scusa bere, & quando questi tali beono, è

segno che sono ammalati, che la sete gli la causa lo eccessiuo calore. Gli animali di picciolo corpo eccedono gli altri di ingegno come si uede ne gli api, ne le aragne & nelle formiche, perche si ueggono alcune operationi loro che apena puo lhuomo conoscerle nō attingere, & auuien questo per quel che referisce Auicenna che la natura supplisce in esse nella sagacità de i sensi quel che par che manchi nella quantità della uirtù & del corpo. Tutti gli animali golosi generano i figliuoli imperfetti come appare nel Cane, nella Volpe, nel Lupo, ne l'Orsa & simili che hanno i denti acuti & serrati, che per essere i figliuoli di questi tali animali auidi & golosi, corrodono il uentre delle matri & surchiano lhumore & mordendo ucciderebbon le matri se aspettassero il debito tempo del partorire, onde è espediente che la natura gli cacci fuore inanzi al suo tempo, & uedesi la loro imperfettione perche le Leonesse ne fan molti morti, le Orse partoriscono una massa di carne, le Cagne fanno i figliuoli ciechi & il medesimo fan le Volpe, le Pantere & i Leopardi. Quelli animali che partoriscono molti figliuoli insieme amano piu il primo che uien fuore che alcuno de gli altri, perche lo reputano piu de gli altri naturale, & tutti che generano molti figliuoli son piu de gli altri belliciosi, & gli animali che fanno i figliuoli golosi, diuengano presto sterili, & questo perche i tali succhiano molto la humidità della madre, onde macriscono presto, come si uede della Leonessa, che il sesto anno

diuenta

diuenta sterile. Tutti quegli animali che hanno i piedi di gran spaccatura, & i denti acuti & diuisi fanno molti figliuoli & han molte tette, come si uede ne i cani, ne i Porci & simili, & pel contrario. Quei che son di picciolo corpo son di piu generatione che quei di gran corpo, & quei che son piu casti & men dati al coito, uiuon piu de gli altri, come è lo Elefante. Gli animali seluatici son piu secchi & piu macilenti che i domestici, & cio auuiene per la siccità del suo notrimento & per la calidità dell'aere de i luoghi loro non habitati, & anco per il continuo essercitio che fanno, & però le loro carni sono piu dure & piu indigestibili, & nodriscono meno che le domestici, ma fategli questa regola in alcuni, & particolarmente ne i Caprioli seluatici che per la continuation del moto la carne loro si pinga & si rarifica, che si aprono i cori, & euaporano gli humori grossi, & se gli toglie la grauità dell'odore. Quei che son nodriti in luoghi alti & montuosi son le lor carni piu atte al nodrimento de i nostri corpi che quei che son nodriti in luoghi humidi & acquosi, & come dice Hippocrate à uoler saper la bontà delle carni de gli animali conuien di intendere i luoghi & pascholi doue son nodriti & se è aere secco ò humido doue conuersano, la qualità & quantità dello essercitio. Naturalmente le carni humide come son quelle de gli animali domestici, si digeriscono piu facilmente, & piu facilmente uengono à conuertirsi in nodrimento del corpo piu delle sel-

uatice, che son dure & secche, come si è detto. Ma sono con tutto ciò accidentalmente notriscono meno che le saluatice perche ancora che facilmente si conuertano nientedimeno per la lubricità loro difficilmente si attaccano dalle membra. Comunemente in tutte le sorti di animali son migliori le lor carni, son di maggior calore & meno humidità, & percio son di piu lodato notrimento, ma fallisce questa regola nelle capre che le femine son migliori à mangiar che i maschi. Gli animali castrati son di temperata complessione tra la natura del maschio & della femina, perche son piu caldi delle femine, & piu freddi che i maschi. Vi sono animali che naturalmente son humidi di complessione & in questi piu uagliono i maschi che le femine & piu uagliono in età perfetta che nella imperfetta, ma fra quei che son naturalmente secchi piu uagliono le femine che i maschi, & piu quei che son di eta imperfette che perfette. Gli animali che son uicini al late son naturalmente di grande humidità & uiscosità, & però generano carni & humori flemmatici, eccetto quando fossero di secca complessione. Come sono le bouine & le caprine perche si tempera la humidità della età per la siccità naturale. Fra gli animali humidi son migliori quei che son leuati dallo allattare, perche son di minor humidità & uiscosità. Ma questa è la regola generale che le carni de gli animali quanto son piu giouani, tanto son piu humide, & percio se digeriscono piu facilmente che

quando son de gli animali di età perfetta che albora son piu dure & piu tardi si digeriscono, uero è che digeste perseuerano piu nel corpo, & piu tardi si dissoluono dalle membra, però la carne de gli animali decrepiti sono pessime, massimamente essendo di natura secchi, perche sono albora uicini alla estentione del calor naturale & alla consumatione de l'humido sustantiale ò radicale, però oltre che son di difficilissime digestione danno à i corpi pessimo nutrimento & è regola generale che quando uanno questi animali comestibili allo incremento son migliori al notrir de i corpi, & piu cattiui quando sono nel decremento. Quella sorte di animali che se pascono di herbe & gramigne come son Buoi & Pecore & simili nell'inuernata macriscono per il poco notrimento che hanno, ma nella primauera & nella state si ingrassano & ingrossano per la abbondanza delle herbe. Ma gli altri che si pascono di cibi humidi, come sono i porci che se nodriscono nelle cose, si ingrassano pe'l contrario piu nello inuerno che nella state. Quei che si nodriscono delle estremità de gli alberi & de i rami, son piu grassi parimente la state che lo inuerno, perche questi rami son piu teneri in questo tempo che in altro. Quelli animali che son di poco cibo & poco bere sono migliori di tutti gli altri & molto piu atte le lor carni al mangiar de l'huomo. Le carni de gli animali siluestri & Campestri son migliori & piu saporite di quelle de gli animali nodriti in case, cosi per la par-

cità del cibo, come anco per la continuatione del moto & lo essercitio loro, & per hauer contratto aere puro & buono. Tutte le carni grasse quanto al mangiar son piu cattiue, perche nocciono alla digestione, enfiano il uentre & nuotano sopra gli altri cibi, inducono uentosità & lubricità, perche la troppa grassezza accende lo stomaco, & lo consuma, & uiene à impedir la digestione, facendo mancar la uirtù retentiua confortatiua & espulsiua. Dall'altra banda le carni eccessiuamente magre & neruose, notriscono poco, & perciò son reputate migliori & piu sono laudabili quelle che son mediocremente grasse & temperate. Gli animali uariano secondo la mutatione de i tempi, perche in uno si troueranno pieni di sangue & di medolla, & in un'altro pareran che ne sian quasi uoti, alcuni uariatamente si mutano, & altri no, che si uede che il Ceruo muta il corno, il Serpe la spoglia, lo Sparuiere, & l'Aquila le penne, il Cauallo i denti, la Hyena il sesso, la Dondola il colore, & i Gambari la scorza. Le carni humide & grasse son la State piu laudabili, & nella State piu uagliono, & pe'l contrario. Le carni molto grasse non deono esser mangiate se non arrostite & le magre allesse, & è la ragione che per la forza del fuoco si consuma quello eccessiuo grasso, & la eccessiua magrezza riceue humidità dall'acqua quando si allessano. Le carni allesse son per lo ordinario piu digestibili per la humidità che riceuono. Alcune carni di animali son buone nello inuer

no, altre migliori nella primauera, altre nella state & altre nello autunno, di che si è fatta lunga mentione nel primo libro, oue si mostrò à che tempo eran migliori diuersi cibi di carne & di pesce. De gli animali, alcuni son creati pe'l nutrimento & aiuto humano, come sono Buoi, Cerui, & simili, altri per punitione & timore, come i Leoni, Orsi, et Tigri, altri per tenerci uigilanti & essercitarci, come sono pulci, mosche, pedocchi & tafani, altri per piacer de lhuomo, come sono Simie, Pappagalli, Merli & simili. Alcuni animali son per gli huomini medicinali, come son le uipere che aiutano à far la triaca, il fele de i granchi & di altri uccelli per guarir gli occhi, & la pelle del Serpe cotta in olio per la sordità delle orecchie, & molte altre infirmità che hora non dico, ma tempo è hormai che ueniamo à ragionare de gli animali & sue proprietà, & delle carni loro quanto al uitto humano, & douendo dirsi ogni cosa ordinatamente, prima che entriamo piu oltre, diremo del pane che è la principal cosa che à l'huomo bisogni.

Del pane. Cap. III.

E Il Pane, fondamento di tutti gli altri cibi, però l'huomo deue cercare di farne buona elettione, perche se si mangia cattiuo non solo non opera bene alcuno nel corpo nostro, ma è molto nociuo. Il pane del frumento eccelle in sapore, in bontà

& bellezza ogni altro pane, che il sangue che di esso si genera è migliore & piu temperato de gli altri benche declini alquanto questo pane al caldo, et percio è fatto piu laudabile & che piu conferisca che di altra sorte & finalmente è cibo accomodato piu di ogni altro alla nostra complessione. Quel grano è buono che è duro & chiaro & che non si rompe cosi facilmente, & che è leggiero della cui medolla uien fuore farina assai bianca & fa poca semola, il pane che si fa di questo grano conforta le membra & da forza, & quello è migliore per la sanità nostra che è fra il nuouo & il uecchio. Il grano che molto pesa piu notrisce dell'altro, ma il leggiero notrisce meno, ma genera anco humore men grosso & meno uiscoso non uuol essere nato il grano, perche faccia buon pane in terra ombrosa, che il tale è di natura frigida & humida. Il pane nero & semmoloso è di minor nutrimento & difficile da digerire, & genera infiatione & dolore, che la scorza del grano è di natura calda & secca & genera melanconia, descende presto & poco sta nello stomaco, & però poco notrisce. Deuesi anco auuertir che la farina non si adopri à far pane che sia nuouamente macinata, ne anco uuol essere stantiua di lungo tempo, perche dicono i medici che la farina nuoua riscalda il uentre & lo desicca, che dicono che per quella riuolution della macina scaldata ha acquistatasi natura di fuoco. Quella che è stantiua scalda il fecato & presto esce dallo stomaco, quel-

la che non è molto nuoua ne molto uecchia è adunque buona. Vogliono i medici che per essere il pane buono & sano ue si metta nel farlo del sale, perche uiene à leuar la humidità della farina & à desiccarla, & uuol la massa impastata abbondar piu tosto di formento ò crescimonio che mancare & esser ben menata. Si mette il formento nello ammassar del pane, perche lo faccia spognoso, & perche in esso domini l'aere & uenga con cio à esser leggiero & facile à diggerire. Non deue esser fatto il pane ne molto grosso ne molto picciolo ma mediocre, percioche il pane picciolo & sottile fora le interiora del fecato & desicca la humidità della medolla, onde notrisce poco, & esce tardi & stitichisce il uentre, & massimamente se è fatto di un dì ò dui, non è lodato il pane grosso, perche hauendo mollica assai & poca crosta, la mollica è infiatiua & genera flemma uiscosa, & percio poco notrisce, & è difficile à diggerire, commoue la humidità della digestione & muoue il uentre. Il pane che si cuoce in schiacciate sotto la cenere è pessimo à mangiare, prima per non esser cotto ugualmente dal fuoco, ma da una parte si, & dall'altra nò, laqual ultima parte resta grossa & uiscosa, & cosi è duro molto à diggerire. Vuol esser dunque cotto nel forno, & non uuol esser cotto troppo ne con eccessiuo fuoco percioche cosi cotto uiene à desiccarsi la parte di fuore del pane, & la mollica rimane non ben cotta, che la crosta bene indurata non lascia penetrar dentro il fuoco, onde

per due cagioni è queſto pane cattiuo, prima perche la croſta ſi induriſce, & indurita fa il uentre nel mangiarſi, ſtitico, & non ſi cocendo ben dentro il molle, e lo molle è cattiuo, perche generà humori uiſcoſi & cattiui. Dall'altra banda il pane che non è ſofficientemente cotto è da eſſer fuggito, perche è difficile à digerirſi, & cala tardo nel ſtomaco, genera dolor di uentre & opila il fecato, & genera la pietra nelle reni, & tutti che l'uſano à mangiare patiſcono infirmità grande & groſſe, perche come ſi è detto il pane azimo è groſſo & uiſcoſo, ma meno nuoce à lauoratori di campi & à perſone che fanno eſſercitio grande. Non ſi dee porre in tauola à mangiare pane che ſia caldo & di freſco cauato dal forno, percioche quel calor focoſo che ha anco in ſe ſi mette nello ſtomaco di chi lo mangia e lo corrompe, & induce nelhuomo gran ſete per la ſua calidità e nuota nello ſtomaco per la ſua humidità ua poroſa, & diſcende difficilmente nel fondo dello ſtomaco doue ſi fa la digeſtione, & finalmente queſto pane coſi mangiato è il peggior di tutti gli altri, il pane duro è ſimulmente cattiuo, anzi dicono i medici che il pane che ſara piu ſtantiuo di un giorno uiene à perder la ſua temperata compleſſione, però laudo che il pane che uoi preſenterete al uoſtro Signor & a gli altri, & che uorrete per uoi, non paſſi un giorno o dui dalla ſua cottura.

Delle Carni in generale. Cap. IIII.

Piu seppero delle cose conuenienti alla vita humana quei che trouarono il mangiar delle carne de gli animali che coloro che nella prima età si diedero à mangiare le ghiande, i quali si come eran di natura grossolani, si dieron anco à mangiar quei cibi grossi senza cercar altro. Ancora ci son da considerare nel mangiar delle ghiande di quelli antichi due cose, l'una che co'l nome delle ghiande si intendeuan tutte le altre sorti di frutti almeno che habbiano la scorza dura, come noci castagne & simile, benche altri uogliono sotto questo nome di ghiande intendersi tutti i frutti prodotti generalmente de gli alberi, l'altra che in quella età, che era innanzi il diluuio, erano questi tai frutti di miglior sapore & di miglior notrimento senza comparatione che adesso non sono, perche la terra si guastò con quella innondatione & perdè molto della sua uirtù. Ma sia come si uoglia, coloro che trouarono il mangiar delle carni, la intesero non solo quanto al gusto, ma quanto alla sanità, perche conobbero che piu facilmente di carne si faccia carne che di qualunche altra sorte di cibo, che tosto che prouarono il gran confortamento che col mangiarla sentiua il corpo, lasciarono i frutti, & solo ne mangiarono dopo che si era lo stomaco loro confortato di carne. E la carne corpo caldo & humido, molle generato per

il sangue, & però non senza causa si dice esser prossimo alla uita humana fondata in caldo & humido, & di piu uicina conuersatione al sangue, onde diceua ben Rasis nel terzo dello Almansoro, che la carne è quella che piu fortemente notrisce il corpo, & perciò ingrassa & da forze, & che la carne quando è ben digesta genera buon sangue. Però dico che l'huomo deue usar ogni diligenza nel fatto della elettione della carne & del cuocerla poiche è di tanta importanza, che non tutte le carni son buone & sane, ma quelle solo de gli animali che notriscono l'humana natura, lequali deono essere appropriate à gli huomini secondo le qualità, complessioni & essercitij loro, che la carne grossa deue esser data, & è molto conueniente, à tutti quei che fan gran fatica, come zappatori, quei che lauorano il ferro, & simili, & le carni sottile à quei che non fanno essercitio se non di caminare ò poco di altro. Le carni sottili son chamate quelle de i capretti, di uitella, di pernici, di galline & capponi, & tortore & simile che non sia eccessiuamente grasse. Le grosse son quelle di bufalo, di uacca, di becco & simili. Vna cosa è da auertire in ogni modo, che è cosa molto necessaria à sapere prima che si entri in parlare delle qualità de gli animali particolarmente, che le carni ò pesci che si arrostiscono, & poi si uoglion seruare non subito che si lieuano dal fuoco deono esser coperte ma lasciar che quei fumi suaporino all'aere per un'hora almeno, altrimenti son tanto ca-

tiue che dicono i medici esser come ueleno, & che generano molte infirmità.

Quel che si deue mangiar nel principio della cena ò pranso. Cap. V.

L'Vso moderno nel mangiare, uaria, & discrepa molto dalla sua ragione, perche accio che la digestione nello stomaco possa farsi con il debito ordine conuien di mangiar prima i frutti chiamati da medici Horarij, cosi chiamati, perche non duran piu di un'hora à non corrompersi, questi tai frutti come sono Ciriege, Arbricocoli, Fichi, Meloni, & simili hanno da esser mangiati inanzi pasto la mattina tutti, & delli Fichi in fuore che non si mangiano se non la mattina, similmente la sera, acciochè pigliando, & entrando nel fondo dello stomaco oue si fa la digestione, quiui presto sien diggeriti, inanzi (se fosse possibile) che ui sopraggiongesse altro cibo, perche essendo questi frutti cosi corruttibili, non corrompan gli altri cibi, che il mangiargli dopo pasto è contra la sanità. Con questi frutti conuiene (lasciate alcune opinioni aperte, & massimamente quella di Auicenna, che col Melone si beue l'acqua) dico che si debba bere buon uino, & perfetto, & è la ragione (senza dirne piu) che essendo i frutti frigidi, & humidi, uengono col buono & gagliardo uino à temperarsi quella frigidità, & humidità che hanno. Dopo si hanno à mangia-

re cose liquide, come minestrine, uoua da bere, & altre cose di presta digestione, & di poco, & piaceuole nutrimento, & parimente la sera si ha da mangiar le insalate, & cio che cotto ò crudo si mangia con aceto per incitar lo appetito.

Del Capretto, & sua natura, & qualità delle sue carni. Cap. V

Volendo uenire à ragionare de i particolari animali, & lor proprietà comincierò dal Capretto chiamato da Latini Edus ab edendo, perche essendo di buon sapore, & buon nutrimento sopra gli altri animali di quattro piedi, è chiamato Edus, quasi degno di esser mangiato. Concordano i medici che questa carne sia la piu sana, & la migliore di tutte le altre carni di animali, & quei sono in maggior perfettione che son di qualche dì, & non cosi uicini al nascimento, & lattano ancora, & son maßimamente sani à quei che cominciano à uscir di infirmità, la bontà, & sanità di questa carne prouiene che la siccità naturale di questo animale è temperata dalla humidità della età, onde si uede esser molto nutribile, & digestibile, & genera buon sangue contenendo in se caldo, & humido. Il Capretto ha la uista molto acuta, & il guardo torto, di fuore appare seco, & macilento, & dentro è grasso, & carnoso, & per la sua temperata qualità conferisce tanto alla digestione, ma questa carne

cosi buona, & di tanta perfettione, non conuiene se non à stomaco delicato, & non à stomaco di huomo dato à grande essercitio. Son piu lodate queste carni che quelle de i Vitelli, perche la carne del Vitello genera piu grosso sangue, essendo la carne bouina di sua natura piu humida, & piu grossa, & percioche è cosi temperata carne in calidità, & humidità, possono esser cotti arrosti, & allessi, ma se fossero eccessiuamente grassi meglio è cuocergli arrosti, purche chi l'ha à mangiare sia risoluto dal male.

Del Vitello. Cap. XII

IL Vitello, secondo Isidoro, ha preso il nome dalla uirtù, perche tosto che è nato di propria uirtù si alza, & drizza per cercare le poppe della madre, & dalla madre è leccato, netto, & purgato. Il Vitello seguita la madre, & la sua uoce, & con la bocca scuote le poppe, & cosi si tira à se abbondante quantità di latte dalla madre. Va scorrendo inanzi, & à torno a lei, non gia partendosi ò abbandonando le uestigie d'essa. Nasce nel fronte del Vitello (come uuol Isidoro) un certo pezzo di carne inossata che ha uirtù di incitare altri ad amare, laquale la madre per naturale istinto con i denti gli strappa, & fin che questa uirtù di questo pezzo di carne non gli sia leuato, non lo ammette ad allattare, & il medesimo dicono Aristotile, & Auicenna del Polledro del Cauallo. La carne del Vi-

tello è molto laudata, perche da quelle del Capretto in po[...]tra gli animali di quattro piedi, non è chi l'auanz[...] ma non si lauda in darla à conualescenti, e di fac[...] digestione, & da buon notrimento, & caccia fuo[...] del stomaco la colera rossa. E anco buo[...] per la [...]edesima ragion detta del Capretto, p[...] di sua [...]atura la sua carne è secca, ma la sic[...] tempe[...]ata dalla humidità della eta, & questa car ne conu[...]e à quei che non fanno esercitio, & anco à quei che [...]e fan poco. La carne anco del [...] che non latta [...] buona, & laudata, ancora che sia piu dura à di[...]gerire per esser piu grossa, & piu secca. Possonsi queste carni mangiare allesse, & arroste, benche le allesse sien di piu facile digestione.

Dello Agnello, & la sua [...] Cap. VIII.

L'Agnello risona in lingua greca quel che noi diciamo, Pio, & mansueto, percioche questo animale fra tutti gli altri è humile, & mansueto è che niuno offende col dente, ne col corno, ne con l'unghie, & ciò che si ritruoua in lui è utile à qualche cosa, la pelle per ripararci dal freddo, il pelo per uestirci, lo sterco per medicina, & la carne per notrirci. Questo animale ama molto la compagnia, che senza si attrista, & diuien melanconico, che non puo star solitario, esce inanzi alla compagnia, & salta, & giuoca. Nel ueder del Lupo fugge alquanto, & poi si ferma, & non con pianto o

uoce di balato, gli domanda misericordia, ma solo col uiso piatoso, & con la testa inchinata, & ò che gli si strappi la lana da dosso ò la pelle non morde, & ligato da chi lo uuole uccidere ò preso da nemico, non si diffende, ò fa contrasto alcuno. Nuoce à questo animale sommamente la pioggia, il freddo, la solitudine, il tonitruo, & il non uedere il pastore, ma teme il tonitruo in modo che se si truoua solo è pericolo che non muoia di paura, & secondo che dice Plinio ha la testa molto debole, & perciò teme ogni picciola cosa, & per questo è buono, che sempre stia in compagnia, perche uiene à pigliar animo. E questo animale fragile, debole, carnale, humido, & uiscoso, impotente, & diffettoso, non armato ne di denti, ne d'unghie, ma di ignoranza, & semplicità. Solo l'Agnelle si ingrassano presso le rene, & infirmano, per il poco calore che in sè hanno, che non puo consumare quel superfluo humido, & perciò gli esperti pastori le lieuano da i pascoli grassi, accioche non si ingrassino tanto che muoiano. Gli Agnelli di poco nati son pessimi, perche han carne humidissima, & flemmatica, & è di pessimo nutrimento, & deue esser da ciascuno reprobato, & se pur qualche uno uuol mangiargli, mangigli ben cotti arrostiti, & ben salati, parimente la carne pecorina, massimamente la uecchia è pessima, & dolorosa, che genera pessimo sangue. Ma la carne dello Agnello di un'anno remoto tanto dal di del suo nascere è buona, & da i medici, & sapienti è

lodata, & genera buon sangue, perche la superfluità dell'humidità di questo animale quando nasce è temperata dalla siccità dell'età, onde meritamente è connumerata fra le carni buone, & di buon nutrimento, & uogliono i medici che quanto piu sono nodriti ne i luoghi montuosi nel tempo della State tanto sien migliori de gli altri, & deono esser precipuamente arrostiti in buona bragia di carboni, & con molto sale. Di qui nasce che son pessimi gli Agnelli che si mangiano nel mese di Febraro, prima perche son nati di fresco, & parimente nati in luoghi humidi, & in tempo humido, & anco perche da i pastori sono ingrassati artificiosamente con farina di seme di lino, acciochè paiano piu grossi, & deono esser mangiati caldi.

Del Porco domestico, & la qualità della sua carne. Cap. IX.

Conuengono tutti gli antichi che la carne porcina sia la piu humida di tutte le carni che si mangiano, & la piu frigida di molti, con tutto ciò è laudabile quanto al nutrimento, pur che non sia lattante ò uecchio l'animale. La carne Porcina di Porco domestico nato di poco deue esser fuggita, percioche l'humidità grande che ha in se domina alla siccità, & però uuol Galeno che non sia mangiata in ogni età, ma quando sono nella lor maggior calidità naturale, cioè nella giouentù loro, & deono i

no i saui per questo che è meglio di mangiare là carne de i Porci, & delle Pecore che son uccisi nella giouentù loro, che quella de i giumenti uecchi. Quando la carne del Porco ucciso nella sua giouentù, come si è detto, saran ben cotte, & ben digeste, notriranno ne l'huomo ottimo sangue, perche non è carne di piu nutrimento, ma come si è detto conuien che sia di carne giouane, di Porco maschio, & che non latti. Questa carne è laudata da medici, ma non uogliono che se ne mangi spesso, prohibiscono il mangiarla allesso maßimamente la grassa, & sopra tutti l'hanno à fuggir di continouarle, quei che sedono senza far alcuno essercitio, & se pur ne uogliono talhora mangiare, mangino della carne di Porco giouane non nodrito in casa, & con molto sale.

Della carne de i Castrati, & sue qualità. Cap. X.

I Castrati, parlando della specie Pecorina, quando son giouani di un'anno in circa son buoni, maßimamente ne i luoghi frigidi alleuati, & montuosi, ma in altri luoghi, come nella pianura della Lombardia non riescono, ne nella tenerezza della carne, ne ne lo odore, ne nel sapore, & però in quel paese non sono in prezzo, nella Prouenza oue son pascoli odoriferi sono eccellenti. Da i medici non par che sia questa carne approbata molto se non è giouane, perche dicono che genera colera nera, & grosso sangue, ma se son giouani son laudati, perche

son di minore humidità, & uiscosità che gli Agnelli, & genera buono, & assai sangue, & uengono à esser di buon sapore. Usano i medici quando uogliono ristorare i conualescenti dargli del sugo del cossetto del Castrato cosi giouane posto nello spiedo, che cade forandosi il cossetto alquanto, quando comincia à uoler bene scaldarsi, ilquale humore uien fuore mescolato con qualche poco di sangue, ma non si ha da lardare per farne questo effetto. Nel resto è tenuta questa carne alquanto piu calda che temperata, & è molto notritiua, & è saporita in tutti i modi che si mangia.

Della carne Bouina, & Vaccina. Cap. XI.

LA carne Bouina è di sua natura fredda, & secca, che come si disse, tutte le carni de gli animali grandi sono di questa complessione, genera sangue grosso, turbido, & melanconico, si digerisce difficilmente, dà grosso notrimento, & tardi si discioglie dallo stomaco, stiticando il uentre, & se i melanconici l'usano à mangiare spesso incorreranno nella febre quartana, lepra, & simili infirmità, & tanto sia piu questa carne cattiua quanto piu sia uecchia, & i Boui decrepiti non solo non han sapore, ma ne anco dà nutrimento, ma se son Buoi giouani ò che entrino nel principio della uecchiaia, le lor carni dan nutrimento assai ben che non buono. La carne della Vacca fa il medesimo effetto, notri-

ſce aſſai, ma genera humor groſſo che tende al nero, & ſe di eſſa mangieran molto ſpeſſo i melanconici (dice Raſis) che incorreranno in peßime, & melanconiche infirmità. Hor uedaſi quanto ſi ingannan gli huomini che hanno il modo à mangiare di continouo di ſimil carne coſi pernicioſo, maßimamente à perſone ocioſe, & che non fan grande eſſercitio. Ma ſe i tali magieranno carne piu melanconica, & piu groſſa come è quella della Bufala, aſpettinſi piu preſto ſimile infirmita, & piu graui.

Delle carni de gli animali ſilueſtri, & prima del Lepre. Cap. XII.

LA carne del Lepre, perche è calda, & ſecca, genera ſangue ſecco, groſſo, & melanconico piu che d'altro animal ſilueſtre, & perciò non laudabile, & perche ſe ben queſto diranno, & conſulteranno i medici, non perciò l'huomo uorra ſtar di non mangiarne, deue almeno oſſeruare quel che da per conſeglio Raſis, dicendo che le carni Leporine deono eſſer ben cotte, & condite con condimenti aromatici, perche eſſendo le coſe aromatice di loro natura calde, & ſottili, uengono ad aſſottigliare alquanto la groſſezza di eſſa carne, maßimamente quando ſi fanno condimenti di quelle peuerate che ſi ſon dette nelle regole che io ui ho date di ſopra, uero è che per eſſer queſta carne calda di ſua natura, & le ſpeciarie calde, par che uenga con eſſe ad au-

gumentarsele la calidità, & non son poi queste carni così calde buone per i cacciatori che gli pigliano, perche facendo così gran fatica, diuengono caldi, & non deue à loro aggiongersegli questo caldo, però è bene che lascin di mangiarne, & diano à suoi, & à mei Lepri che prendono. Quel che si dice de i Lepri si deue intender anco de i Conilli, perche la carne loro è della medesima natura, & complessione de quella de i Lepri, ben che questa de i Conigli dia qualche poco di miglior notrimento, ma sia come si uoglia deono esser mangiate ben humettate le lor carni con condimenti aromatici, & mosti cotti ò simili intingoli, & sono i Conigli chiamati piccioli Lepri. Sono i Lepri detti da gli antichi à leuitate pedum, cioè dalla leggierezza de i piedi, è animale leggiero, timido, & di fragil natura, non è nato con niuna sorte d'arme da diffendersi da chi è perseguita se non delle buone gambe da fuggire. E di debil uista, si come hanno ancora tutti gli altri animali che non chiudono le palpebre nel dormire, hanno bonissimo udito, massimamente quando stanno con le orecchie alte per udire. Han le orecchie lunghe, & flessibili, ilche fu lor necessario, acciochè hauesser potuto difender i loro occhi dalle mosche, & dall'altre cose che lor nuocciono: perche come Auicenna dice, la natura ha dato ad ogni creatura il remedio di difendersi contra ogni cosa nociua. Questa clemente, & sagace natura sapendo che l'arme principali di questi animali è la leggerez-

za de i piedi per poter fuggire, gli fece i piedi pilosi sotto, accioche con la lenità de i peli si potesse difendere la carnosità de i piedi. Gli fece anco i piedi dinanzi piu corti di quei di dietro, ilche gli era necessario molto, acciochepotessero piu destramente, & con piu leggerezza leuarsi da terra, & però uerso l'alto, & luoghi montuosi corrono i Lepri molto bene, ma se si metton à uoler correr uerso le ualli soglion spesso traboccare, & però gli ha insegnato la industria, & la necessità quando gli bisogna di correre uerso la ualle, non uoltarsi à discenderle drittamente, anzi correre in circuito à torno il monte, à poco à poco scendendo, così non continoua mai il suo corso drittamente, ma ua sempre hor quà hor la uoltando, & in questo modo spesso burla i Cani che gli seguitano. Vuol Plinio che i Lepri, & i Conigli habbiano l'uno, & l'altro sesso, però dice che son generati, & generano senza i maschi. Il quaglio del Lepre uale contra il ueleno, & ristringe il flusso del uentre, il sangue parimente del Lepre mitiga il dolore de gli occhi, ne in tutte l'altre sorti di animali si truoua animale alcuno che habbia i denti ne l'una, & nell'altra mascella, che habbia quaglio, dal Lepre in poi, & quanto il suo quaglio è piu uecchio, tanto è migliore.

Del Ceruo, Capriolo, & Dama, lor qualità, & carni. Cap. XIII.

CEruo è chiamato dalla eccellenza del corno, che Cerasin Greco uuol dir Corno, han per

coſtume nel notar de i gran fiumi ò ſtagni andar inanzi i piu gagliardi, & piu uecchi, & dietro i piu deboli, iquali ſi appoggiano per poter meglio notare col uiſo; & la teſta alla groppa de i uecchi. Queſto animale è manſueto, & piaceuol molto, & quando è da Cani perſeguitato, ſe ne fugge, & ricorre à l'huomo, ſapendo per naturale inſtinto, che l'huomo conoſce eſſo animale, & manſueto. La Cerua, dopo che ha partorito, uſa à mangiare alcune herbe che per naturale inſtinto conoſcono eſſer medicinale, & coſi uengono à far latte per darne à i figliuoli, & dopo che gli uede creſciuti alquanto gli inſegna di correre di fuggire, & ſaltare conducendogli in luoghi ſeluaggi, & foſſi larghi. Quando il Ceruo è graſſo, & accorgendoſi della ſua grauezza, & pericolo perciò, quando ſon da Cani, & cacciatori perſeguitato, non ſi mette à fuggir di lungo corſo, ma ſi naſconde in cauerne, & luoghi occulti. Et ha per natura di non continouare il corſo, ma ſpeſſo non ſentendoſi i Cani molto uicini ſi firma, et riguarda à dietro. E animale coſi ſemplice, e coſi ſi diletta di mirare coſe nuoue, che truoua, che nel trouare ò cauallo ò Aſino ò altro animale, ſi pone, à mirarlo fiſſamente, & uiene alhora il cacciator con l'arco, & l'uccide. Muta il Ceruo ogni anno le ſue Corna, & quando ſi uede di eſſa diſarmato il dì ſi naſconde per paura, & paſce ſolo la notte, & quando ſente che le corna gli tornano, acciochè preſto ſe gli induriſcano ſe ne ſta al Sole, & le uien

spesso fregando ne gli alberi; & ogni anno fino à i sette gli cresce un ramo, ma passati i sette anni non gli cresce piu, & però da i sette anni in poi non si può conoscere per le corna che tempo si habbia, ma per i denti. Se il Ceruo sia castrato inanzi che metta le corona non gli nasce mai, & se sia castrato quando ha le corna, non gli cadon piu. E' inimicissimo de i serpenti, uiue lunghissimo tempo, & sempre sano, ne sente febri; perche sa medicinarsi. Non ha fele se non ne gli intestini, & perciò i Cani non ne uoglion mangiare cosi son cattiue. Solo il sangue del Ceruo, & quello del Lepre non si stringe mai contra la natura di tutti gli altri animali, ha quattro denti nelle mascella, & il maschio gli ha maggior della femina. E tenuto questo animale sapientissimo, & forse per la esperienza partorisce la Cerua nelle strade oue sogliono praticar le genti, de i loro boschi, per tema che le fiere di altra specie non faccian nocumento al parto, & quando nel fuggir la furia de i Cani ha piu uie, hor segue una, & hora l'altra per poter ingannargli che perdano l'odore di loro. Nel suo corso suol entrar talhora nell'acqua che truoua cosi caldo come è, & ne auuiene che poi si agghiaccia, & è preso dal cacciatore, si ritruoua secondo Costantino, & Dioscoride, nel cuor del Ceruo un osso che si dice ualere à far accelerare il parto delle donne, & è buono anco à molte altre infirmità, & il quaglio del Ceruo, ouero le corna uagliono contra il ueleno. Si diletta questo ani-

male del cantare, & del suono delle zampogne, ma teme, & fugge molto il latrare, & chi uolesse notar tutte le medicine che ha in se quest'animale per la uita humana, direbbe troppo. La carne sua è lodata da alcuni medici moderni, ma i saui antichi la biasimano molto, che uoglion che sia grossa, & melanconica molto, genera sangue melanconico, & è di difficile digestione, & Auicenna dice che la carne Vaccina, & de i Cerui, & delle Capre saluatiche, & de i grandi uccelli fan uenire le febri quartane. Vero è che la carne de i Cerui giouani se son castrati, è assai migliore, perche si uiene à temperare il caldo di essa, & la siccità, ma i Cerui piccioli, & da latte sono i piu laudabili, & i piu utili. Della carne de i Caprioli dicesi esser la piu approbata di tutte l'altre carni di animali seluatici, perche dice di essi Isac nelle sue diete uniuersali. Gli animali seluatici non son saporiti come i domestici, eccetto i Caprioli, che ancora che sieno saluatici sono i piu saporiti, i piu laudabili, & i piu nutribili, percioche con il loro troppo mouimento, & fatica si assottiglia il lor sangue, si rarifica il corpo, i pori si aprono, & gli humori che son cagione della grauezza, dell'odore si dissoluono, & dice poi, che i Caprioli domestici son migliori de gli altri, & piu saporiti la carne de i quali è molto lodata, fra l'altre carni di seluatici. Et per leuar della carne del Ceruo, & del Caprio la malignità che ha delle melanconia, & siccità insegnano i medici à cuocerla con l'oglio, &

con foglie che son humide, & cosi temperasi la eccessiua siccità di essi, & sempre uogliono esser mangiate le carni loro lesse, & mai arrostite (parlo quanto alla sanità) & il medesimo si dice della carne della Dama.

Della carne del Riccio di Terra. Cap. XIIII.

IL Riccio, non essendo simile alla natura humana è di pessimo nutrimento, ma piu presto deue esser adoperato per medicina, perche la sua carne ha forza di desiccare, & dissoluere, conforta lo stomaco, & solue il uentre, muoue l'orina, & è utile à chi patisce infirmità elefantiaca, conferisce allo spasmo, & al mal delle rene, fa utile à chi ha la Idropisia carnosa, & al paralitico, & al leproso, massimamente se si cuoce, & secca, & se beue la sua poluere.

Del Camello, & sua qualità, & della sua carne. Cap. XV.

LA significatione del nome del Camello uien dal uocabolo greco chama, che uuol dire humile, ouero à Camur che uuol dir Curuo, & piegato, & puossi dir l'uno, & l'altro, perche è humile in sottoporsi al peso, & si inuerua, & piega, perche si possa caricare. Sono i Camelli di due sorti, l'uno che nasce in Arabia, che ha solamente una gobba

sopra la schiena, & l'altro nasce in Batria che ne ha dui, l'uno nella schiena, & l'altro nel petto. Rumina questo animale come fa il Bue, & non ha denti di sopra, & non ha fesse l'unghia, & nondimeno non ha corna, è nimico del Cauallo, & uiue cinquanta anni, & è si patiente della sete che la apporta quattro giorni. Non bee acqua se non è torbida, e se non è per gran bisogno, & non trouandola torbida, esso la intorbida con i piedi. Questo animale si castra come il cauallo, acciochè sia piu humile, piu forte, & piu ueloce, che il castrare questo animale gioua molto à questi effetti. Ha per usanza nel muouersi di muouer prima il pie destro come il Leone, & ha i piedi fessi come l'Orso, & fra le fissure ha pelle come è il piede dell'Oca, i piedi di questo animale son debili, & carnosi, & perciò se gli lauano i piedi spesso, et ne i lunghi uiaggi se gli fan le scarpe come à gli huomini, & à cani che son condotti in lungo camino. La Camella è molto feruente al coito, che per il desiderio grande che ne ha se inclina, & ua sopra le ginocchia, & doue è stata montata una uolta desidera il medesimo, porta il feto dodici mesi, & non uiene al coito inanzi i tre anni, & quando è stata montata, si riposa cosi per un'anno, ha due tette, nellequali nascono quattro papille. Il Camello non monta la madre onde recita Aristotile che uolendo uno ingannarlo gli mise sotto la madre coperta, ma conosciuta da lui per naturale instinto, se le tolse da dosso, & uccise co-

lui. Solo il Camello, & lo Struzzo fra gli animali diuentano calui. Il Camello non ha fele distinto come lo Elefante, & perciò dice Anassagora, che questa è la cagione che uiue si lungo tempo, perche gli animali che han poco fele posson uiuer lungo tempo, come è il Ceruo che puo uiuer cento anni, lo Elefante trecento, & il Camello cinquanta, percioche, come egli uuole, il fiele è cagione di tutte le infermità, & la cagione perche non ha fiele è perche ha il fecato, & il sangue sanissimo. Narra Pietro de Alfonso nel suo trattato del Camello, che è cosi sociabile, & tanto ama la compagnia, che quando sono affratellati molti insieme, sempre uoglion mangiar di compagnia, ne san mangiar soli, & se auien che l'un non uoglia mangiare ò non possa, tutti si mettano à diggiunare, & à non uoler mangiare, & perche se l'un di essa compagnia si inferma, conuiene al padron di questo gregge, leuarlo dal consortio de gli altri, altrimenti gli altri perirebbono di melanconia, & di fame. E il Camello di complessione caldo, & secco, & magro, il cui latte è acuto, sottile, & incisiuo de i grossi humori, la sua carne non ha niuna bontà in se, se non che prouoca l'orina, genera humore melanconico, & grosso, come la carne dell'Asino che si digerisce con difficultà grande, nuoce allo stomaco, & fa uomito, & l'Asino è di piu sottil sangue, & notrimento che il cauallo, & il cauallo lo ha piu sottile del Camello, perche il cauallo è piu cattiuo di tutti gli altri.

De i uolatili, & lor qualità, & prima della comparation di eßi con la carne de gli animali. Cap. XVI.

SE uogliamo Messer Francesco mio, comparare le carni de i uolatili alle carni de i precedenti animali, conuiene de dire che gli ucelli uniuersalmente fanno con le lor carni minor nutrimento, ma al digerire sono piu sottili & piu facili, & è la carne de gli ucelli di maggior siccità che la carne de gli animali generalmente. Son molto digestibili le carni de gli uccelli, & maßimamente quelle delle pernici delle colombe, delle galline & de i pollastri, de i tordi, delle merli & altri ucelletti. Et par che sia la ragione che la carne delli ucelli è piu secca della carne de gli animali quadrupedi, & to[illegible] leggiere & meno humide son le carni delle pernici delle tortore & starne, & di qui ne seguità che le carni de gli ucelli simili, non son lau[illegible] son grasse, si come quelle che son naturalmante humide non deono esser mangiate grasse ma magre. Quale differenza sia da gli ucelli domestici à i saluatici & quai sieno migliori, si puo dire quel che Isac dice nelle sue diete, cioè che gli ucelli saluatici son meno humidi che i domestici & han piu sottile carne, & per questa rarità di carne son piu facili alla digestione. Necessario è adunque che il contrario di questi habbiano gli ucelli domestici, ma i domestici

notriscono piu, & sono piu temperati & generano sangue piu lodeuole. Ma questa sia regola ferma in tutte le sorti di animali, che gli animali (& con gli animali si includon gli ucelli) ingrassati in casa con diligenza non conuengono al cibo de i sani, & massimamente se son humidi di lor natura, come le anatre & simili. Ma se è naturalmente uno animale ò ucello secco di natura si deue ingrassare, perche il medesimo Isac dice che gli ucelli che son secchi di lor complessione non sono da essere stimati à mangiare se prima non son nelle case ingrassati & nodriti, anco quelli che son troppo caldi si come sono le Tortore, Pernici, & simili. Si ha da osseruare anco che questi uolatili nel lor genere, non debban esser alletti troppo uicini al nascer loro, & dal l'altra banda non uecchi, ma in conueniente età, & massimamente se son humidi naturalmente, & se son secchi dico che si deono ammazzar prima che arriuino alla uecchiezza, & mangiargli. Deuesi notare un'altro singolare auuertimento, che gli ucelli non si habbiano a cuocere subito che son stati morti, & massimamente quei che son di lor natura duri & i saluatici, ma si deon tenere almeno un giorno, perche sieno le carni loro piu tenere, & questo di un giorno si intende nel tempo dello inuerno, ma nel tempo della State si possono uccider la mattina per la sera, ò la sera per la mattina.

Della Gallina, & la proprietà della sua carne. Cap. XVII.

LA Gallina con suoi Polli eccede fra i uolatili, & anco altri animali tutti gli altri in bontà. E la lor carne temperata, & di piu facile, & leggiera digestione che quelle di tutti gli altri, genera bonissimo sangue, conforta lo appetito, & è conueniente à tutte le nature. Sono migliori & piu laudabili i pollastrelli nel tempo che cominciano à cantar & che sono mediocremente grassi, & delle galline son migliori quelle che anco non han fatto uoua. Questa carne da augumento allo intelletto, & ha mirabile proprietà di temperare la complessione humana & il brodo di esse gioua molto particolarmente a i leprosi, & dicono che il ceruello della gallina accresce la sostanza del ceruello nostro & acuisce lo ingegno, & augumenta la sperma & il sangue, & conuiene, perche sieno nella lor perfettione eleger le galline che non sieno molto uecchie ne troppo grasse, quanto alla sanità. La gallina è meno humida che il pollastro, & percio quanto alla digestione è piu difficile che la carne di esso, uero è che ben digesta è di maggior notrimento, & il brodo della gallina semplice è migliore di quel de i pollastri, perche dall'acqua piglia alquanto di humidita, onde è confortatiuo allo stomaco & da gran nutrimento, & le galline perciò deono essere allessate, & i pollastri

arrostiti. Il cappone è piu laudato, perche la sua complessione è tēperata in tutte le quattro qualità, onde è piu notribili, & piu augumenta il coito, & generà perfetto sangue. A i febricitanti son migliori d'ogni altra simil, come le galline giouane, & la sua carne è piu bianca dell'altre & piu tenere, piu dilettevoli al gusto, & si cuocono piu presto. I Galli giouani sono piu duri à diggerire & di minore humidità che le Galline, i uecchi ancora che paian di carne piu tenera son nondimeno tardi à diggerirsi. Questa carne del Gallo, percioche è di natura piu calda della Gallina, & di tutti gli altri polli, acquista una salsedine incisiua, onde uogliono i medici che i Galli decrepiti sieno cotti molto bene con sale, cimino, aneto, porro, & semenza di zaffarano hortulano, perche con questo depongono gli humori flemmatici, giouano alla colica, & mitigano il dolore dello stomaco nato dalla uentosità infiatiua & grossa, et cosi concludono i medici che il Gallo è buono quanto alla medicina, & non quanto al nutrimento.

De gli ucelli in genere, & lor diuerse nature. Cap. XVIII.

PRima che io mi stenda à dir cosa alcuna della bontà & malignità de gli ucelli in particolare, ho determinato di dir qualche cosa della natura di essi in generale, che se ben paresse poco conue

nire à questa materià, sarà almeno una digressione di dilettatione à uoi molta, & ad altri che con gli studij non ne hauran notitia. Auis che è in lingua nostra l'ucello, è deriuato dal greco, che è dittione priuatiua & uuol dir senza, quasi senza uia & questo perche uolando per l'aere non tiene uia ne strada dritta, & ha comunemente duo piedi & due ali con che uolano. Alcuni ue ne sono che si cibano di carne & di sangue, come son tutti quelli che hanno il becco curuo, & l'unghie acute i quali mangiano di ogni sorte di animali che posson truouare, da gli ucelli della loro specie impoi, & questi tali ucelli non beono acqua mai se non quando sono infermi, non uanno molti insieme, ma à dui à dui, & si riducon in luoghi alpestri & solitarij. L'ucello maschio ama molto la sua femina laquale aiuta nel nutrir de i figliuoli, & quanto ha piu gran piuma tanto piu alto uola. Gli ucelli che dormono & fan la lor uita, & i nidi ne gli alberi sono di piu politezza, & piu gentili, che questi, quando son ben pasciuti si mettono à cantare, & gli ucelli sporchi si pongono à dormire. Ne gli uccelli domina la sustantia aerea & però son cosi ueloci al mouimento. Gli ucelli che conuersano in acqua, hanno i piedi larghi serrati, et non diuisi, ilche fece lor la sagace natura, acciòche co'l notare possa ripolsare con i piedi l'acqua, & ha lor anco la natura fatta la coda picciola, & con poca piuma, perche notando per l'acqua, non si hauesse à empir di acqua tanto che gli impedisse il nó-

tare,

tare, & à tutti quelli ucelli che cercano il lor cibo nell'acqua, ha dato gran collo & gran becco. Tutti quelli uccelli che uanno à gran schiere insieme antendono i tempi cattiui, come sono le Oche, & le Grue, & Anatre saluatice, & lo pronosticano con il canto loro. Tutti gli ucelli che han lungo collo han lunghe gambe, & pe'l contrario quei che hanno il collo corto han corte gambe. Tutti gli ucelli, secondo Aristotile, che fan molte uoua, muoion presto, come son le galline, & tutti quei che han la lor uita quieta han picciol becco.

Delle Anatre, & Oche, & lor qualità. Cap. XIX.

L'Anatre son di lor natura calidissime, & humide molto, & le Oche assai piu humide; & ancora che sieno uccelli molto libidinosi, che fanno il lor coito in acqua, à una Oca maschio bastano tre femine. Non è ucello che piu senta l'odor de l'huomo che l'Oca, & che sia piu uigilante nel couar l'uoua, non refiuta l'uoua di altro uccello sotto. L'Oca si ingrassa in noue giorni, cō'l ciuffolare, & con l'ali combatte per i polli suoi, & se perde la sua compagnia si attrista, & la ua cercando & rimirando, è animale che doue sta ò mangia tutto ò tutto imbratta. La carne dell'Anatra è piu calida di quelle de i Colombi, ha in se grande humidità come si è detto, & per cio fastidisce & scalda chi ne mangia, & par

ticolarmente quelle che son nodrite in casa, & percio son nociue allo stomaco, & il medesimo auuien delle Oche, uero è che l'ali son buone & fine, & questo procede perche di continono le sbattono, et le essercitano, et il medesimo alcuni dicono del petto, et delle Anatre (secondo Martiale) è in pregio il petto & i fegati che son soaui in mangiare, & di buono humore, & percio han proprieta di ristringere il flusso che nasce per debilità di fecato nel humo. Questa carne di Anatra perche è di grande humidità & quasi uicina in questo alla carne di Agnello, ò Pecorina deue essere mangiata solo arrostita con sale assai, acciòche si uenga à desiccare la sua grande humidità, notrisce questa carne assai, ma il notrimento non è buono, & similmente quella dell'Oca, che son quasi di una qualità medesima, & amendue scaldano tanto che chi spesso ne mangia incorre in febre, con tutto ciò, come nelle Galline si è detto, & ne gli altri animali, le giouani son migliori delle altre, & sopra tutti guardisi di mangiarne colui che non ha lo stomaco molto gagliardo; & fugasi mangiarle molto grasse. Non son laudate ne anco le Oche salate, che fanno cattiui humori in chi le mangia, & perche i giudei son soliti à mangiarne noi gli uediamo di cosi mala cera melanconici di colore di piombo & di mali constumi.

De i Colombi & la qualità delle carni di essi. Cap. XIX.

QVanto ha piu di penna la Colomba, tanto è piu feconda & piu figliuoli notrisce, non offende col becco niuno eccetto suo pari, è pietosa in modo che trouando le Colombe disperse fuore le conduce alla sua stanza, non mangia corpi morti ne altre cose immonde. Dicono che la colomba ha per naturale istinto cercar la terra salata, & portarle in bocca de i figlioli picciolini per auuezzargli al mangiare, concipiscono con la bocca, & se la casa oue habitano è calda, fanno il nido ogni mese, ma fanno i figliuoli migliori nel tempo dello autunno, & quando couano i figliuoli, il maschio gli coua di giorno, et la femina la notte. Si seruano la fede dell'amore il maschio & la femina inuiolabilmente, & stanno molto insieme & niun uiola il matrimonio dell'altro. Sono di nature calidi molto, però son di difficile digestione, ma di molto nutrimento, quando son digesti, & generan molto sangue caldo & consumatiuo, quei che cominciano à uolare, son piu sani de gli altri massimamente cotti cō agresta. Sono questi piccioni buoni per chi ha complessione flemmatica, ma non son buoni à colerici, & uogliono i medici che i picioncelli si dieno à mangiar à chi ha euacuato molto sangue per lunga infirmità, & la lor carne è buona alle reni debili che accresce la sperma & il

angue, & i saluatici accendono piu il sangue perche son piu caldi & meno humidi; & quando si mangiano di ogni sorte uogliono che si dieno con cose frigide, come sarebbe à dire con aceto, con il forte del cedro, procacchie, lattuca, coriandolo & simile cose, I Colombi di colombara son piu sani di quei che si notriscono in casa, perche son piu essercitati & meno humidi perche questa è una regola ferma, che gli animali & ucelli, quei son piu sani à mangiare che son essercitati, & quei che usano cibi piu secchi. Chi mangia molto & spesso della carne del Colombo uogliono che incorrano in esquinantia, pero deono esser sempre mangiati arrosti, per conseruation della sanità, eccetto i piccioni torrigiani & i saluatici che son magri deono esser mangiati allessi. Auuertasi in ogni modo che subito che son ammazzati gli sien troncati à fatto i colli dal busto, perche han proprietà, facendosi altrimenti, di generare dolor di testa & mali humori in essa.

Delle qualità del Pauone, & della sua carne. Cap. XX.

DIce Bartolomeo Anglico, che il Pauone hà il capo di Serpente, la coda di Angelo, la uoce di diauolo, & il passeggiar da ladro, si diletta questo ucello molto di esser ueduto & lodato quando è mirato da gli huomini farsi rota della sua coda. Quando ascende ad alto pronostica pioggia, non

riconosce i suoi pulli per suoi fin tanto che non gli uede con la cresta & la penna simile à se. La sua carne è durissima, perche si pena à cuocerla, & difficilmente si putrefa, & narra Augustino per esperienza che la carne del Pauone cotta si mantiene dalla putrefattione un'anno. E questa carne calida & humida circa il secondo grado, genera sangue melancolico, & son di difficile digestione ne si deono mangiare se non son notriti in casa. Di state non deue mangiarsi se duo giorni inanzi non è stato morto, et nel tempo dello inuerno deono stare cinque ò sei, accio che la carne sua sia frolla & tenera essendo di sua natura cosi dura & di cosi difficile digestione, & se piu tempo fosse frollata, purche non fosse troppo, meglio sarebbe. Fa cattiuo nutrimento, perche è questa carne di cattiua complessione & deue auuertirsi cosi in questo ucello come ne gli altri uolatili, et animali quadrupedi che son duri fargli star cosi morti appiccati per i piedi. I medici danno questa regola a conseruare gli ucelli che son di dura carne molto, dicendo esser tutti quei che han gran collo. Si da per consiglio che per uoler rimuouer molto la malitia della carne del Pauone, non solo si appicchi per i piedi co'l collo abbasso, ma al collo si lighi una buona pietra, con la quale si lasci stare tre dì ò tre notti di inuerno, & meno di state. Vogliono che sia condito con specie & che con esso si beua buon uino.

Della Pernice & la qualità della sua carne. Cap. XXI.

LA Pernice, secondo Isidoro, è uccello fraudolento, perche pone l'uoua altrui, & nel suo nido le cuoua come sue, ma nati i pulcini, udendo la uoce della propria madre, lascia quella che gli ha criati. Non fatica molto co'l couare sopra i suoi polli, anzi gli scalda & coua piu facilmente che le altre ucelle, & subito che i pernigotti son nati, seguitano la madre, cercandosi il cibo. E ucello di poca penna & molta carne, & per questo uola cosi poco, teme molto gli ucelli di rapina, & il suono delle campanelle. E questo uccello molto lussurioso, & tanto, che narra Plinio, che se tira uento dalla banda doue è il maschio uerso la femina, la femina uiene à impregnarsi. Il fele della Pernice misticato con altre tanto mele schiarisce la uista, ma conuiene che sia conseruato in una bussola di argento. Dicono che questo uccello quando ha nascoso il capo si pensa di hauer nascosa tutta la persona, & è cosi semplice che si pensa che come esso non uede niuno, niuno debba ueder lui. Vogliono i medici che la carne della Pernice sia la piu lodeuole et eccellente per la sanità che sia fra tutti i uolatili, ma declina alquanto alla frigidità & siccità, & son come le galline del deserto, & arroste ò lesse, han proprietà di ristringere il uentre. Nutrisce molto, & il brodo

li esse è buono, & è temperato, & desicca la carne con il brodo, & senza la humidità dello stomaco, & ne tira la putredine, maßimamente se son cotte col sugo delle mela dolci, che fa che la sua uirtù si corrobori in confortar la uirtù. Et dice Rasis queste parole. La carne della Pernice maschio è piu tenera di tutte le carni de gli altri ucelli, & di piu presta digestione, & piu sotto dice, la carne de i pernigotti è leggiera, come la carne della coturnice, & è buona al flusso del uentre, se è mangiata con aceto, sono i Pernigotti piu laudati per la sanità anchora perche son piu temperati.

La qualità delle Starne, & Fasciani, & la eccellenza delle carni loro. Cap. XXII.

LA carne del Fasciano fra gli uccelli saluatici è reputata molto eccellente, & dicono i medici esser temperata, & perciò esser molto sana, & molto conueniente à i conualescenti che uoglion ribauersi con buon nutrimento del male, & à tutti gli estimati, & che hanno una mediocrità fra la Pernice & il Cappone, perche uogliono che sia quasi di specie di uolatili domestici, conforta molto gli ethici & prepara gli humori corrotti nello stomaco à digerirsi & à scacciarsi, & un gran dottor di medicina, dice che questo ucello non dourebbe esser mangiato da sani, tanto è eccellente, accioche arriuando la infirmità habbia lo stomaco del tale infermo

qualche cosa di nuouo buono da nutrirsi & confortarsi. Quelle galline saluatice chiamate gallinaccie oltre la bontà che ha in loro nel gusto son sane perche dicono accostarsi molto alla natura delle pernici. La Starna genera buon sangue & poca superfluità, & è anco in essa à sani, deboli & à conualescenti molto sana, & conferisce alle persone di ogni età, & uogliono che le Starne & i pernigotti sieno sottili in terzo grado di sottilità. La coturnice, che i medici uoglion che sia la quaglia, ha la complession calda nel fin del primo grado fine al secondo, & è di molta humidità, & però si corrompe presto, & percio è cibo inconueniente & à temperati & à intemperati di difficile digestione & prepara i corpi à febri, & se ne hanno gliene accresce, & uogliono che fra i uolatili sia la piu cattiua, & che patisca il mal caduco, & percio mangia talhora lo elleboro che è uenenoso, & finalmente non è laudata la quaglia ne quanto al nutrimento, ne quanto alla digestione, però dan per consiglio che non solo non le mangiano gli infermi, ma ne anco i sani.

Delle Tortore, & la bontà delle lor carni. Cap. XXIII.

QVesto uccello è semplice come la Colomba, ma senza comparatione piu pudica, perciocbe perduta la sua compagnia resta con pudica uita ne

[illegible] ne uiue solitaria. Fugge molto il consor[illegible] huomini. Perde questo uccello la piuma [illegible]rno, & però si nasconde nelle cauerne, & la Primauera la racquista, & esce fuore, & si mette à far i nidi ne i rami de gli alberi forti, & nodosi. Coua i polli fine alli quindici anni, non mangia cosa brutta, ma puro grano. La Tortora perduto il marito sempre gemisce, & non uogliono riposare in rami uerdi per ciò, ma cerca sempre rami uecchi. Son tardi i figliuoli della Tortora à uolare, perche di natura son molto uiscosi, ma pian piano estinguendosegli con la età quella uiscosità uola poi. Questo uccello solo fra tutti gli altri si ingrassa la State, & smagrisce lo Inuerno. Non uola molto bene quando è il uento Australe, perche la penna sua con la humidità diuien piu graue. Quando le Tortore uolano uerso il Settentrione non hanno rettore, ma quando uolano uerso l'Austro si. Sono le lor carni calde fin al secondo grado, & secche, benche habiano una certa superflua humidità, & indigesta con tutto ciò deono elleggersi le giouani, & grasse, che danno buon nutrimento, ma le uecchie lo danno grosso, son di digestione difficile, et fan sangue melanconico, onde danno per conseglio i medici che non si debban mangiar di quelle che han passato uno anno. Et Galeno consegliò che questo uccello, & la Pernice, perche non han carni molto dure, deono esser tenute un dì morte, ma alquanto piu le dure, & piu uecchie, & cosi mangia-

te fa sangue laudabile, & mediocre fra [illegible] il sottile, & dicono i Filosofi che [illegible] forti[illegible] tù retentiua, & hauer uirtù di [illegible] lo in[illegible] Dice Auerrois che la carne della Coturnice augumenta lo sperma, & il coito; però da ad intendere [illegible] molto nutritiua, & che augumenti il sangue, & si da per conseglio. che per esser di natura così secche, si cerchi di ingrassarle per qualche dì in casa prima che si mangino.

Dello Struzzo, Grua, & altri simili uccelli, & lor proprietà. Cap. XXIIII.

LO Struzzo ha le penne come uccello, ma è di sì gran corpo, che le sue penne non son bastanti à eleuarlo in aere, massimamente che le sue penne son così sottili come i peli, & non sono habili da uolare, ha piu penne sopra il corpo che sotto, ha duo piedi, ma fessi à modo de gli animali quadrupedi. E uccello di poca memoria, tanto che pone le sue uoua nella sabbia, & si domentica del luogo, ma quando uede che i suoi polli, non per uirtù sua, che non gli ha couati, ma per la uirtù del caldo del Sole, haregia le penne, & fatti simili à se, gli cerca nel deserto, gli riconosce, gli ama, & notrisce. E di sì feruente, & calda natura, che digerisce il ferro, che è pur cosa grande à dire. Ha lo Struzzo due ossa, l'uno nel petto che usa in luogo di scudo, & l'altro sotto l'ali, colquale quando è prouocato ad

[illegible] luogo di speroni, in modo che con un osso st[illegible] lère, & con l'altro stimularsi al combatt[illegible] à guisa della Pernice che quando ha ascoso il capo pensa di hauer nascoso tutto il resto del corpo, con un'occhio guarda in cielo, & con l'altro in terra, sono alcuni che dicono che col solo guardare l'uoua, gli coua. Le Grue uolano ordinariamente, eleggono nel uolare un capo, & un che le guidi, & secondo Solino, sempre la decima parte di esse fa la guardia, & uegghia per l'altre. Quella che conduce, costringe l'altre al dritto uolare, cosi col suo gridare, come con lo essempio del suo dritto andare, & se quella per lo troppo gridare uien rauca subito si sustituisce un'altra in suo luogo. Quella Grue alza spesso il capo, acciochè uedendo cosa alcuna nociua, l'altre col gridare possa destare, sta sopra un sol piede, & nell'altro tiene un sasso col piede sospeso da terra, acciochè se per caso si fosse addormentata dal cader di quel sassetto habbia à suegliarsi. Le Grue amano la compagnia, & uolano in gran numero insieme, & si leuano molto in alto per uedere à qual luogo si habbiano à condurre, quando son giouani son di colore berrettino, & quando son uecchie, son di color nero, col grido racquistano le compagnie disperse, & quando uedono gli uccelli di rapina, che son per nuocergli subito col becco eleuato in alto si armano contra di esso, nel uolar uicino à terra è segno di conoscere futura tempesta, & quando uanno in alto bene dan segno di serenità.

Combattono talhora fra loro stesse, & s[illegible]
si fattamente nel combattere, che all[illegible]no
facilmente pigliarsi, & nella fatica del Ca[illegible]ea-
to l'una succede all'altra con marauiglioso ordine.
Il medesimo Solino, & Plinio dicono che quando
son per uoler passare il mare, accioche non sian tra-
sportate da i uenti per piu pesare si mettono in boc-
ca della arena assai, & i sassi ne i piedi, ne mai uo-
mitan l'arena, ne meno lassan quei sassi fin che non
arriuan doue han da fermarsi. Dicono regnare in
esse carità, & amor grande che se nel uolare cono-
scono qual che una fra loro che non possan seguire il
camino, le sostentano sopra di loro fin che racquisti-
no le forze, & quando uedono le nuuole piene di
acqua, sollecitano la conduttiera loro à uolare per
gionger al luogo designato, prima che la pioggia le
sopragionga, & quando arriuano à terra la Rei-
na, & conduttrice dell'altre sta col capo eleuato
in pezzo per far la guardia, accioche le altre pos-
sano pascer sicuramente. Dicono ancora che le Grue
nelle montagne Orientali inghiottiscono le arene
d'oro, & di quà poi la uomitano. Ma uenendo alla
qualità delle carni loro, dico che la carne dello
Struzzo è la peggior che si possa mangiare, & che
piu stracchi lo stomaco, & però non se ne de man-
giare. La carne della Grue, è fredda, & secca, dura
à diggerire, & genera mal sangue, & humor me-
lanconico, & se pur se ne uuol mangiare, conuien
che la sua carne sia preparata ben prima, & ben

[illegible] si è detto della carne del Pauone, è
[illegible]losa, & bisogna che si lascin star molti dì morte, prima che se ne mangi. Il medesimo ha da dirsi della carne delle Cicogne, & de i Cigni, iquali uccelli habitano per la maggior parte in laghi, & luoghi paludosi, & perciò non son cosi buone come gli uccelli che habitano in luoghi terrestri. Et i medici dan per regola uniuersale che tutti gli uccelli che conuersano in acqua habbiano carne neruosa dura à diggerire, & molto grossa, ma è ben uero che quando è digesta è molto nutritiua, & deue auertirsi che non si mangino si uecchie, che passino un'anno. Son di molta humidità accidentale, & di gran siccità sustantiale, & generalmente tutte le carni de i grandi uccelli fan uenir la quartana, & quanto piu queste sorti di uccelli participano di rossezza, & di nigrezza tanto par che sien piu prossimi à generar sangue melanconico, & quei che han piu saluatico odore, piu generan sangue cattiuo. Ma se auuiene che questi tali uccelli si possano prender uiui, non si deono subito ammazzare, ma stratiargli un pezzo, & faticargli prima che così le carni dure si intenerirscono & dopo che son morti sien battuti molto, & sien salate con porsegli anco del Timo, & si caccia nell'acqua, & ui si tengan per un pezzo, & cosi al fine molto ben lauate cuocansi.

Della natura de i Tordi, & Merli, & de gli altri uccelli minuti. Cap. XXV.

LA Merla è un uccello nero, n[illegible] come gli altri uccelli, ma bene [illegible] ecco ogni anno, ma il maschio solo, & canta molto bene, & si recita di un Merlo che le nuoue note della concordantia della musica diceua cosi bene, che da niuno musico pratico poteua esser ripreso, canta la State, l'Inuerno balbutisce, & nel Solstitio ammutisce, quando è nelle selue con gli altri uccelli canta come uccello, & quando si mette nella gabbia, & sente cantar gli huomini, parla come gli huomini. In tutte le parti del mondo son nere, eccetto in Acaia che son bianche. Le carni delle Merle, & de i Tordi sono calide, & secche nel fin del primo grado fino al primo del secondo, i buoni sono i grassi, & quei che son presi con i lacci ò con le reti, & son le lor carni buone, & laudabili, & generano laudabile nutrimento, si digeriscon facilmente, & son sani à i conualescenti. Parlando poi generalmente di tutti gli altri uccelli minuti (che il uoler dire di tutti di uno in uno sarebbe troppo grande impresa) se sono giouani, & grassi, pur che non couino, sono di buon nutrimento, & à conoscere che sien giouani si han da ueder se son grassi, sono di facile digestione, & molto buone per i conualescenti. Ma si di guardare di non mangiar passeri che sono calidissimi, & generano gran caldo nelle uene, son di dura digestione come quei che son caldi, & secchi fino a terzo grado, & non solo gli antichi medici, ma i giouani uituperano molto questa carne, & è il pas-

... [illegible]to, & però uiue poco tempo, & A[illegible] dice che il passero per questo non uiue piu di [illegible] anno. Son buoni in tutti i modi che son [illegible] generalmente ò fritti, ò lessi, ò arrostiti, ma arrostendosi conuien che habbiano à torno lardo assai per humettare la siccità di essi, massimamente essendo magri.

Quali parti si deono ellegger migliori delle carni de gli animali, per mangiare. Cap. XXVI.

LE parti esteriori delle carni de gli animali tutti sono piu lodeuoli, & piu sane à mangiare che quelle che han di dentro generalmente. Le parti esteriori che sono in mezzo il corpo de gli animali son migliori, perche per la uicinità de i pori del corpo da i quali il fume, & il sudore si dissolue si alleggeriscono, & diuengono piu facili à digerire, & gli interiori per il contrario. Vi sono delle membra, alcune che sono in bontà mediocre, che son quelle che son uicine alla pelle, & all'ossa, perche sono di carne [illegible] tenera, & di minor grassezza, perche oltre che son piu saporite, uengano ad esser piu digestibili in due modi, l'uno per la molta dissolutione della sua sostantia, laquale esce per i pori della pelle con sudore, l'altro, per la collisione laqual si fa per l'ossa che le fregano insieme, perche le membra che son remote dalla pelle, & dall'ossa, ha la carne piu grossa, & di molta grassezza, & perciò sono indige-

ſtibili, & inſipide, & generatiue di [illegible] per due cagioni, l'una perche ſon [illegible] per lequali le feccie de gli humori ſi caccian [illegible], l'altra per la lontananza de i pori per iquali la ſuperfluità della ſua humidità non puo uſcire, un'altra per l'abſentia dell'oſſa, onde non ſi poſſon far tenere, & perciò il uentre, & l'inteſtini, & ſimili ſon piu großi, & di mal nutrimento. Sono poi le parti dinanzi dello animale, generalmente migliori, che quelle di dietro per tre cagioni, l'una, perche ſon nodrite di ſangue mondificato nel cuore, & perciò il petto, & l'altre membra che gli ſono à torno à lo mangiare, ſon migliori, la ſeconda, perche il petto per la uoce, & per il fiato ſempre ſi muoue, & però la ſua carne uiene à eſſer piu leggiera, la terza, perche il cuore è nel petto che è il fondamento del calor naturale, & però Iſac nel libro delle Diete uniuerſali dice che le parti che ſon uicine alle ſpalle, & alle coſte per il ſuo mouimento ſon delle altre piu ſaporite, & piu digeſtibili, & concludon gli altri che le parti dinanzi ſon piu calde, & piu leggiere, & quelle di dietro piu fredde, & piu graui. Quanto al ſapore qual dalla parte deſtra ò della ſiniſtra ſia migliore alla ſanità, dico che le parti de gli animali che ſono alla parte deſtra, ſo[illegible] al fondamento del calor naturale, cioè al fe[illegible], & al fele, onde ſon piu leggiere, & piu facili à padirſi, & il contrario ſi dice della parte ſiniſtra, perche ſon uicine alla milza. Quelle membra tra il cer-

uello,

[illegible] core uicine al calor naturale, sono di [illegible], & facili al digerirsi, & generano buon nutrimento per due ragioni, l'una per la uicinità del calor naturale, che purificà le superfluità del suo nutrimento, la seconda perche son nodrite bene, & da buon sangue del cuore, & del fegato. Le membra che son uicine alla coda, & lontane dal calor naturale, son men saporite, piu dure, & piu difficili à digerire, ilche uien in duo modi per esser da esse remoto il calor naturale, & secondariamente, perche son state nodrite dal sangue mal cotto nel fecato. Le membra poi che sono in mezzo à queste parti estreme, participano dell'una, & dell'altre qualità.

Delle carni, & membra de gli animali molto carnose, & quali sieno le migliori. Cap. XXVII.

LA carne de i fianchi, & delle natiche de gli animali son piu cattiue che le carni grasse, & sono cattiue nella digestione, & dan cattiuo nodrimento, perche son piu grosse, & piu calde della grassezza. La causa di ciò puo essere perche son membra di riposo, & piene di humidità, che son uituperate da medici che approbano il contrario dicendo che le membra che son mobili, & che han poca humidità, son piu saporite, & di facile digestione, & sono al contrario le contrarie, & perciò son lodate le carni, de le gambe dinanzi, & de i cossetti,

perche di continouo si muouono nel [illegible] male, & han poca humidità, onde son [illegible] & di buon nutrimento, & moltò digestibili, & piu facilmente delle altre penetrano le uene, & c[illegible] tano il corpo molto, & quelle di queste membra che son nude di grasso, i medici le approuano piu temperate, ma con tutto ciò han per piu temperate quelle che son fra il grasso, & il magro.

Delle parti lodate delle membra de gli uccelli. Cap. XXVIII.

LE ali de gli uccelli facilmente si digeriscono, & nutriscono poco, & de gli uccelli saginati, & di poca età sono tenute le migliori, & in simil grado sono i colli che son piu tenere per il continouo moto, & uogliono che le piu saporite ale sieno quelle delle galline, & poi quelle delle Oche. E' adunque la regola uniuersale delle membra de i uolatili che le ali, & i colli sieno piu lodeuoli, & migliori, perche il mouimento spesso discaccia le superfluità delle humidità che son cosi uituperate nelle carni de gli animali tutti, & è da notare che in quel modo che le ali delle galline, & delle Oche sono le migliori, cioè delle galline prima, & poi delle Oche, cosi sono anco i colli di essi uolatili, che eccelle ogni altro collo quel delle galline, & poi quel dell'Ocha; biasimandosi il resto della carne delle Oche, come si è detto. Solo Galeno fra tutti i medici famosi ha

[illegible] elle creste de i Galli, & barbe, se non ch[illegible] ne lodate, ne uituperate. Del resto delle membra de i uolatili è da credere che sia regola nella bontà di esse la medesima che è de gli animali quadrupedi, che si è detto, cioè che le parti dinanzi sien piu sane che quelle di dietro, & le parti destre migliori che le sinistre, & le piu uicine al luogo del calor naturale, sien piu sani, & piu digestibili, che le remote.

Delle Ceruella de gli animali, & suoi nocumenti & come debban condirsi. Cap. XXIX.

SE l'huomo è calidißimo sopra tutti gl'altri animali come uuole il Filosofo, & non è chi dica contra, ha il ceruello frigido, & humido, ben è da credere che le ceruella de gli animali quadrupedi, & uolatili stan frigidißimi, & humidißimi, & pur ui sono tanti che si dilettano di mangiarne non sapendo quanta sia la malignità che hanno in loro, essendo di necessità uiscoso, & atto à far molti nocumenti, perche corrompe l'appetito nello stomaco, & presto si conuerte in putredine, maßimamente mangiandosi in fin del pasto, & che ciò sia uero Galeno dà per conseglio à chi uuol uomitare di mangiare il ceruello in fin del pasto còn molto oglio, perciò chi pur ne uuol mangiare ha dà mangiarne per antipasto, & dopo guardarsi di mangiar cose che sien di compleßione humide. E' generatiuo di

molta flemma, & di grossi humori, c[illegible] midità grande corrompe, & guasta i[illegible] stomaco, & conuerte l'altro cibo in mali humori, & toglie l'appetito, & fa nausea. Et per questa cagione ò non deue esser mangiato, ò douendosi mangiare deue esser prima ben condito, & preparato con queste conditioni dellequali la prima è che si fuga quello de gli animali humidi, & uiscosi naturalmente come è de Porci, Pecore, Agnelli, & simili, ma elleganſi quei de gli animali naturalmente secchi, & de gli uccelli piu presto che de i quadrupedi, che sono piu approbati, perche son di meno humidità, & uiscosità. Delle ceruella di questi uolatili son migliori quelli de gli Starnotti, delle Pernice de i Capponi, & delle Galline, & de i quadrupedi, le ceruella de i Capretti, & de i Vitelli. La seconda conditione è quella che si è detta, che sien mangiate inanzi pasto, la terza che sien condite con aceto, pepe, & gengeuere, petrosemoli, menta, & simili herbe calide, & con semi caldi, & secchi, & finalmente si han da mangiare con cose incesiue, & che scaldino, & in questo modo ben conditi, & ben cotti nella padella, se si digeriscono bene daran buon nutrimento al corpo.

Della qualità delle Medolle. Cap. XXX.

LA Medolla è parimente humida, ma non tanto quanto il Ceruello, ha del molle, &

... & se si digerisce è di molto nutrimento, ... ria allo stomaco debole, & toglie l'appetito, & da Nausea. Son migliori le midolle de Vitelli, de i Cerui, de i Tori, & delle Capre, & donelli Agnelli, & per la sanità (oltre che anco dilettano il gusto) conuien che sien ben preparate, & condite con pepe, & con semi di herbe calidi. La Medolla che è uicina piu alla sede del calor naturale è uicina al temperamento, & fra le calidità, & la frigidità. Ma di qualunche sorte se ne uuol mangiare poca che non è buon pasto.

De gli occhi, & della lingua de gli animali per cibo. Cap. XXXI.

GLi occhi de gli animali ben che piu facilmente si digeriscano di tutte l'altre membra, non dimeno per la grassezza che ui è misticata han del uiscoso, & del graue, & però non uogliono i medici che sien mangiati se non con aceto, sale, & appio, pepe, cannella, & simili speciarie. La carne della lingua è temperata, & digestibile, & il suo nutrimento è fra il poco, il molto, è bene che anco essa sia mangiata con sale, pepe, & aceto, Origano, gengeuere, & simili cose.

Della pelle della gola, naso, & orecchie, & altre membra cartilaginose. Cap. XXXII.

PErche tutte queste cose si aßimigliano, & son di una medesima compleßione, diccsi che se

queste cartilagini son di animali giouani [illegible] ben cotte, saran digestibili, & tanto p[illegible] di animali che lattano. Della cotica che è u[illegible]membro composto di neruo, & di carne, dicesi esser di poco nutrimento, & uiscoso, genera sangue fredd[illegible] secco: si da per conseglio che tutte queste parti car-tilaginose sian condite con pepe, gengeuere senape, & simili cose calide.

Del cuocere & del pulmone, & come sien sani et lor condimenti. Cap. XXXIII.

E Cosa degna da esser considerata, che il cuore che è il principale membro del corpo dello animale del quale han fondamento gli spiriti uitali, posto come fornace in mezzo il corpo & organo di tutte le uirtù di esso, mentre è uiuo. Dopo che è morto è il piu fino di tutte le altre membra, per il nutrimento de l'huomo è di frigida & secca complessione essendo neruoso & pieno di arterie, però ò si dee lasciare stare, ouero elleganse gli animali giouani & grassi, & se si condisce, & si cucina con pepe cimino, si rimuoue la sua malignità, & à chi non piace il cimino, perche è di horribil sapore, diacisi il finocchio. Chi puo diggerirlo sente di esso gran nutrimento. Il pulmone è di piu leggiera digestione del fecato & della milza, & il suo nutrimento è flemmatico, e frigido, si digerisce tardi, & è di minor nutrimento. Percio è bene che del pul-

[illegible] i animali non si mangi se non son di ani- [illegible] ni temperati ò uicini al temperamento, co[illegible] Capretto grasso, del Porco, del Vitello ò simili, & deue esser ben conditi con cose aromatici. [illegible]n cotto.

Della qualità del Fecato, & della Milza, pe'l mangiare Cap. XXXIIII.

E Il Fecato il principio delle uene, & il primo de gli instrumenti che generano il sangue, & si come uiuente ha queste qualità si degne, cosi ne ha anco dell'altre buone dopo che è morto, è piu grosso et piu duro da digerire di tutte le altre membra del corpo, con tutto cio genera sangue buono, & piu notrisce che la carne che non ha in se grassezza, & è il migliore quel de la Gallina che de gli animali che lattano, & precipuamente se il nutrimento della Gallina sarà stato di grano & di farina stemperata con il latte & fichi. Il piu lodeuole di tutti i fegati è quello de i Capponi, & quello dell'Oche, & Galline grasse. E di complessione calida & humida, & di buon sapore, è di debile digestione, ma digerito notrisce molto il corpo, & generalmente tutti i fecati de gl'animali ingrassati son dilettevoli, massimamente se son stati ingrassati con latte, ma non bisogna di mangiarne molto spesso. Vogliono i medici che sian prima eletti i fecati dell'Oche, dell'Anatre grasse, & delle Galline impastate

te, dopo quel de i Porci, & dopo quel [illegible] animali che allettano. Della Milza si di[illegible] notrimento laudabile, genera sangue co[illegible] & melanconico, si digerisce duramente, & esce tardi dello stomaco, quella del Porco è miglior di ogni altra per la sottilità & rarità della sua sostanza, & è migliore & piu sana la milza de gli animali ingrassati, che de i magri, però deue esser cotta bene, & con grasso.

Della qualità de i testicoli de gli animali, regnoni & poppe, & quali si deono piu presto eleggere. Cap. XXXV.

LA complessione de i testicoli di tutti gli animali è calida & humida fine al secondo grado. La maggior parte di essi è di difficile digestione, & di molto nutrimento, & massimamente quei che sono di animali grandi & di grossa carne, uero è che quando son digesti dan molto nutrimento. Testicoli de i Galli ingrassati son di buon nutrimento, & tutte le sorti de i testicoli che non sono di difficile digestione notriscono molto. La tetta dell'animale è un mẽbro creato à generare il latte accio con esso sia nodrito il parto nel principio del nascer suo, in tanto che la sua uirtù sia confermata, & uada crescendo, la complessione di esse è humida declinando alla frigidità, son di buon sapore, & ancora che si digeriscano tardi, generano buon sangue & notrisco-

no molto, & se si mangia come l'insegna Galeno è nutrimento pieno di latte, ma se è stomaco che non la digerisca bene, generasi in esso humor crudo ò flemma, e frigida & secca per la neruosità che è in essa, con tutto cio se in essa è latte sarà di piu presta digestione, ma si deue mangiare in ogni modo con specie acciochè piu presto passi per lo stomaco, & dicono esser elette le poppe di animali giouani & temperati. De i rognoni, dicono esser stati fatti dalla natura acciochè sieno instrumento che mondi il sangue dalla acquosita superflua, son di picciolo nutrimento, & l'humor di essi è cattiuo, son di difficile digestione, & di horrido sapore, i piu lodeuoli di essi son quei del capretto che latta.

De i piedi, & code de gli animali. Cap. XXXVI.

I Pedi de gli animali generalmente generano humore uiscoso, ma non grosso, & sono laudabili & di poca superfluità, & di buon nutrimento, & presta digestione, sono della sostanza & della pelle ... tica, & de i nerui, ma perche sempre sono in moto & in fatica, son piu digestibili che i membri neruosi, sono con tutto cio di poco nutrimento, & i piedi dinanzi son migliori di quei di dietro, ma conuiene che nel mangiarli sien cotti molto bene, & si mangin con aceto, & zaffarano, & in questo modo se gli leuerà ogni nocumento. Vogliono essere

mangiati nella prima mensa come insalata, che muoue molto l'appetito. Delle code, dicesi che son piu solide dei uentri, & de gli intestini. E di sua natura calida, la coda genera colora rossa, & fassi ... lo stomaco, & si danno per conseglio da medici che nel mangiar carni l'huomo debba guardarsi da ... estremi, capo & coda de gli animali, perche son ... mala digestione mal humore, & non son lodati per la sanità in modo alcuno, manginsi con pepe & aceto ben cotte.

Del sangue, & del grasso. Cap. XXXVII.

E Chiamato il sangue de gli animali da medici massa humorale. Il sangue de gli animali seluatici è piu sottile, & piu acuto di quello de gli altri, perche son piu secchi per il troppo mouimento & caldo dell'aere, che doue si notriscono sempre son coperti dal sole onde i pori uengono à rarificarsi, et se dissoluono le superfluità de gli humori, & anco perche mangiano poco, & poco beono. Il sangue ne i domestici è al contrario, perche è piu duro, piu grosso, & piu uiscoso & nutribile per il poco ... che han gli animali hauuto, & il poco mouimento, & dalla abbondanza del mangiare & del bere, onde i pori si oppilano, & i notrimenti si ingrossano. In conclusione deue esser fuggito ogni sangue di animale & precipuamente, come si è detto il sangue grosso che si inclina alla colera nera, come il sangue

del Toro, benche molti mangino sanguinacci di porco mesticandoui latte finocchio & grasso, non sapendo quanto sieno mal sani. Quando l'animale è humido si genera in esso la grassezza, come è il porco, & quando è di natura secco si genera in esso l'assungna, come sono il Toro, & la capra, & gli altri che hanno le corna. E il uero grasso il lardo, & d'altra contura, assogna ò sego. La complession del lardo è calda & humida, ma tutte due fan flemma & superfluità humida, amendue son di poco nutrimento, & il sangue che generano, non è laudabile. l'Assungna è piu calda & piu humida che il lardo che è ne i porci, perche ha il calor naturale piu uicino. Il lardo è piu secco, & piu freddo dell'Assungna, perche è rimoto dal calor della carne, & dalla sua humidità. Si genera l'assungna dall'acquosità, & ontuosità del sangue laquale è stretta dalla frigidità. Il lardo carnoso ò non carnoso per il nutrimento è pessimo cibo, perche genera oppilatione, & congrega humori flemmatici, & il medesimo effetto fa l'assugna, che solleua il cibo, & non si deue mangiarne se non poco per condimento di altri cibi.

Il fine del sesto libro.

QVesto è quanto ho uoluto dirui, messer Francesco mio, intorno al fatto delle carni per la sanità, tratte da ualentißimi huomini, ilche non douete disprezzar di sapere. Ben ui dico io che l'osseruatione di queste regole che ui ho date, è perche

ue ne potiate preualere ne i bisogni, ma non uoglio io gia che se il uostro patron che seruirete, essendo di buona complessione, & di gagliardo stomaco, & non sottoposto ad infermità, habbiate à regolarlo secondo che io scriuo puntalmente, anzi che seguite in dargli à mangiare di ogni cosa che gli piace & che è sano, pur che non sia il pasto, di una cosa prohibita si eccessiuo che gli possa causar danno, & temperato anco il pasto delle cose che son lodate, & lasciate pur dir chi uuole che le dottrine che son scritte per conseruatione della sanità, son per i mali complessionati, ò che declinino alla uecchiaia, ò che sieno infermi, ò che si lieuino dal male, che à sani notrisce quel che gli sa buono, pur che sia mangiato temperatamente, & con misura. Et questa regola che ui do hora, non solo intendo che ui serua per quel che ui ho detto delle carni & lor condimenti per la sanità, ma quel che ui dirò, nel seguente libro: trattandoui de i latticinij, de i pesci & de i frutti, & quanto à uoi, se ui sentite gagliarda complessione, stomaco buono & saldo guardate di non ui sottoporre à regola nel mangiare con fuggire cibi men utili, & sani per paura di male, & lasciate pur dire à medici che danno ad altri consegli senza uolergli per loro. Perche ho io ueduto per isperienza, che hauendo un mio signore (che era da picciolo alleuato in mangiar cibi grossi, & di ogni cosa) uoluto regolarsi per tema di ammalare, & darsi à regole di medici, si infermò, & uenne è morte, in quel mo-

do che ho tanto conosciuto uno che essendo sano, & uolendo purgarsi per conseglio de medici, temendo che la state che uenne non le apportasse infirmità, perche si trouaua sano, & prosperoso, & non solito di far simile purgationi, presa una cascia, se gli alteraron gli humori che era quieti, in modo che se ne morì poi. In quel modo che le leggi son fatte per gli scelerati, & non per i buoni, così le regole del uiuer per la sanità son fatti, per i mal complessionati ò infermi, come ui ho detto. Se hauete un buon uino che ui sappia buono, che ui conferisca allo stomaco, che non sia si grande, che ui faccia andare i suoi fumi alla testa, onde ue ne sentiate male, beuetene allegramente sopra di me con quel temperamento di acqua che il uostro stomaco sopporta, se lo stomaco uostro non patisce per mangiar carne grossa, mangiatene allegramente lasciando le regole mie da parte, se il pesce mangiato temperatamente non ui affanna lo stomaco, mangiatene una uolta il dì nel giorno di magro, interponendoui anco qualche giorno, per essere così humido, & nociuo, se i buoni meloni ui piacciono, & parimente gli altri frutti, mangiatene che il buon pro ui faccia, pur che sia temperatamente, beuendoui buon uino, ma se uedete che ui alterin punto lo stomaco, & uoi lasciategli stare. Et io ui dico che quanto alla regola del uiuere niuno è miglior medico à noi, che noi stessi, pur che accortici di quelle cose che ci fan male ce ne asteniamo, ne ci lasciamo à guisa di bruti la

sciar trasportar dallo appetito in modo che da noi stessi ci pigliamo la morte. Gl'animali ci hanno insegnato il uiuere & il medicarci, perche niuno è che conoscẽdo una cosa che nel mangiar gli faccia male ne uoglia assaggiare, & se per qualche accidente sentono ripieni, chi si aiuta co'l uomito, come il cane chi co'l farsi christieri come la Cicogna, & chi con altre uie di dieta, cercano euacuarsi & far astinenza. Come si puo pensare, che se il uostro signore fosse huomo robusto, & di grande essercitio, potesse fargli bene per la sanità, dargli cibi delicati di poco nutrimento, & di facilissima digestione, ò pe'l contrario essendo di stomaco debole, non uscendo mai dalla sua camera, gli uoleste dar cibi grossi di ogni sorte à mangiare? Dico in conclusione che seguitate in dargli i cibi (quando il darglili stia à uoi) secondo che uedrete essersi in essi assuefatto, & secondo la sua debole ò robusta natura, ò il meno ò il piu essercitio che faccia, & lo mantenerete sano. Et questi documenti imparategli & tenetegli cari nelle necessità che posson sopravenire, ma tempo è hormai ch'io ui uenga à mostrare le qualità de i diuersi latticini, & i ueri condimenti di essi secondo la sanità, che secondo lo appetito gia ui son state descritte

LIBRO SETTIMO.

NEL QVALE SI TRATTA della natura de i latticinij, de i pesci, & de i frutti, & l'herbe che si adoprano ne i condimenti delle uiuande.

Della qualità dell'uoua de i lor nutrimenti, & utilità. Cap. XXXVIII.

L'Voua è quello de gli animali uolatici, che il sangue & la sperma de gli animali che caminano, che cosi come il sangue & la sperma deriuano della materia, & il nutrimento de gli animali che caminano cosi le uoua deriuano dalla materia, & nutrimento de i uolatili, & pero son l'uoua di presto et gran nutrimento. Notriscon presto per la sottilità della sua sostanza, & il tēperamento del suo liquore. L'uoua della gallina et delle pernice son temperate & conuenienti, il uitello perche è temperato in calidità, notrisce bene, ma il bianco è freddo & uiscoso, & si digerisce difficilmente, & il sangue di esso generato non è anco buono. Per esser l'uoua nella sua eccellenza bisogna che sia nato di fresco, & di gallina che habbia gallo, & sia de galline giouane, et à deboli si deue dare il uitello dell'uouo senza il bianco, che cosi da per conseglio

Galeno. L'utilità dell'uoua alla sanità è molta, perche notrisce molto, come si è detto, poiche è la so stanza & materia, & nutrimento di tutti quanti i uolatili, & fanno augumento grande al coito, & incita à farlo, humettano, conferiscono à gli etici & à sani.

Quale uoua deono esser elette, & come cucinate. Cap. XXXIX.

L'Vouo ha da hauere queste conditioni. La prima che sia nato di lodati uolatili, Pernici, & di Galline giouani, & che habbiano maschio, come si è detto, nato similmente di pollo grasso, & non magro. L'uoua delle Anatre par che seguitino in bontà queste che si son dette, benche dieno mal nutrimento, le peggiori di tutte son l'uoua dello Struzzo, che son di graue odore, & graui, & dure alla digestione. Han da esser fresche, perche nelle fresche è il lor calor naturale piu forte, che le stantiue son pessime, & dan pessimo nutrimento, & lo dimostra la corruttione che in esse nasce. Le uoua lesse in acqua son migliori, & piu laudabili di quelle che son poste sopra i Colombi, perche l'uoua cosi arrostite son piu grosse, & piu dure al padirle, perche il fuoco gli desicca quella humidità sostantiale che hanno, onde uengono à essere desiccatorie, & meno refrigeratiue. Son l'uoua in caldo, & humidità temperate, ma se saran arrostite ueranno à pigliar dal

fuoco

fuoco calore & ſiccità, ma ſe ſien leſſe in acqua, uen gono à pigliare humidità, & ſaran men deſiccatiue, & piu miticatiue del caldo. L'uoua arroſtite ſopra la cenere ſenza fume conferiſce à riſtagnare il [illegible].Et perche ſi arroſtiſcono l'uoua in duo modi ſopra i carboni, & la cenere. Le peggiori ſon dechiarate quelle che ſon ſotto la cenere, & è la ragione che il caldo del fuoco uenga à circondarle tutte, ritiene che non poſſa uſcir la lor fumoſità fuore, ma quelle che ſi cuocono ſu i carboni, mandan la fumoſita fuore, & ne uengono à rimanere nette. Si laſſano parimente in duo modi con la coccia, & ſenza quando ſi gitta tratte da eſſa ſopra l'acqua calda. Quelle che ſon leſſate con la coccia ſon peggiori dell'altre leſſe in acqua, perche la coccia repugna alla groſſezza, & alla fumoſità che uorrebbe eſſalare di eſſe. Et dicono i medici, che coloro che mangieranno l'uoua cotte con la coccia, ſpeſſo patiranno la uentoſità inflatiua & grauatiua dello ſtomaco, & di tutto il uentre. Si dà per conſeglio che l'uoua coſi cotte nel l'acqua, non ſien cotte molto, perche ſi uengono ad eſſer cotte ſine alla durezza, mutano la natura delle leſſe, & uengono à digerirſi tardi. L'uoua leſſe in acqua ſenza coccia, che non paſsino, come ſi è detto, il termine della debita cocitura, ſi cuſtodiſcono nelle lor naturale humidità, & coſi uengono à eſſer migliori di tutte. Quelle che ſon cotte da bere, ſe ſon cotte poco, & mezze crude, & che non facciano faſtidio coſi pigliarle, dan piu nutrimento delle altre.

Quelle che cotte su la bragia, si fan dure, son à diggerire difficili, escono tardi dallo stomaco, & tardi penetrano le uene, & uengono à grauar lo stomaco, & le intestine, & dan grosso nutrimento. Le uoua che si frigono con l'olio sono peggiori di tutte l'altre che si mangiano, perche si ferman poco nello stomaco, & perche son mutabili nella corruttione, & nella fumosità generano pessimo humor colerico. Percio guardinsi molto di mangiarne coloro che patiscono digestione di stomaco perche gli son contrarie assai.

La natura del latte, qual sia il suo nutrimento, & quale sieno le utilità di esso. Cap. XXXX.

IL latte non è altro che sangue due uolte cotto, il bianco lo acquista dalle poppe, & similmente il sapore & la humidità. Quello che è fresco, è molto uicino al temperamento, benche si approßimi alquanto alla frigidità & humidità, humetta il corpo, ingrassa, conferisce molto à gli ethici, et à tisici & à chi ha la tossa secca, & patisce l'ardor dell'urina. E di gran nutrimento, niun cibo è piu conueniente à restaurare un corpo del latte della donna, dopo quel de l'asine, & dopo il latte delle capre, mollifica il uentre, & conferisce allo stomaco, genera buon sangue, aumenta la carne, intenerisce le parti esteriori del corpo, & le fa belle, & se si bee con il zuccaro, fa fare il colore migliore, fa gran bene particolarmente à chi ha la complessione calda, &

caua del corpo il cattiuo humore, conduce il sangue di chi lo beue al temperamento, & augumenta il sperma, & in conclusione è cosa ottima il latte, & laudato da i medici tutti, ma conuiene che sia buono, perche il cattiuo latte non solo non è inutile, ma molto nociuo, & conuiene che sia buono quanto a se, & quanto à colui che lo piglia. Il latte eletto & buono conuien che habbia in se quattro qualità. Colore bianchissimo & chiaro, che non habbia ne colore che tiri al citrino, ne al rosso, ne al liuido, odore odorifero alieno dallo horrore, & dalla grauezza, liquore che sia in mezzo fra il sottile & il grosso, che se una goccia di esso si mette sopra un'unghia o altro membro solido non si sparga, ma rimanga larga da basso, & disopra aguzza, sapore grato, libero dalla amaritudine dal salso, & dallo acetoso. Deue esser di animale ben carnoso, & non di magro, & che sia giouane, & nodrito in buoni pascoli, il latte della capra è piu sottile che quel della pecora & della uacca, & deue esser preso subito che esce delle tette dello animale prima che senta l'aere. L'animale che mangia herba fresca, genera latte sottile & acquoso da diggerirsi presto, di meno acquosità & uentosità, & meno enfiatiuo che quello dello animale che pasce l'estremità dell'herba ò fieno secco. Quegli animali che pascono frondc di alberi solutiui, cioè scamonea, timo eleboro, & simile, fanno latte cattiuo, & nociuo allo stomaco. Il latte prende la sua bontà, anco dal male, ò cattiuo

tempo, & cattiue, & buone stagioni; percioche è meglio quel che si piglia nel principio della state che in niun altro tempo dell'anno, percioche è piu sottile, & quel che si piglia nel fin della state, & principio dell'autunno è piu grosso, & meno acquoso, quel della primauera, percioche è troppo acquoso nuoce allo stomaco, & commuoue il uomito, & è duro à digerirsi. Il latte che si piglia è cattiuo, & genera la pietra nella uessica, scalda il uentre & la uessica, massimamente quello dell'inuernata che è troppo spesso. Niuno usi il latte di uacca, & di simili animali grossi, perche è di peggior nutrimento che la carne dell'Orso, del Leone, & simili. Il latte similmente de un uecchio animale, ò non sano, ò magro, ò che ha pasciuto herbe cattiue, ò troppo humide, ò l'altre che ho dette, deue esser fuggito in ogni modo & abborrito. Similmente deue esser fuggito quel latte acetoso dal quale è stato cauato il butiro, per cagione della sua troppa frigita, ecetto che da corpi molto caldi, perche lo stomaco molto caldo solo lo digerisce, & gli gioua, ma ad altri son molto nociui.

Qual sorte di latte sia migliore di quei che sono in uso. Cap. XXXXI.

I *medici antichi han scritto, che il latte della donna, per la conseruatione della sanità, & giouamento per le infirmità è il migliore di ogni altro.*

Dopo il latte dell' Asina, & dopo quel della capra, dopo il pecorino, & ultimamente quello della uacca come meno utile. Dicono che il latte della donna è temperato nelle sue tre sostantie, & genera perfetto nutrimento, & temperato. Il latte della donna che è cosi temperato, & piu notribile di ogni altro, uale contra i ueleni mortiferi. Il latte della donna sana, giouane, & bella è di temperata complessione, genera buoni humori, & è piu dolce, & piu notribili di ogni altro latte, & perche questo latte da i fanciulli impoi non è chi ne pigli se non talhora per medicina, il latte dell' Asina si puo pigliare, perche questo è il migliore di quel di tutti gli altri animali, la ragione perche è cosi buono, per esser sottile & acquoso. Quel latte che abbonda piu di cascio, come il pecorino e uaccino è piu grosso, ma assai piu il uaccino, ma quel della Capra è eccellente dopo quel della donna, perche è sufficiente humido, nõ ontuoso ne grosso. I fanciulli hã da esser nodriti di latte finche mettono i denti dinanzi, & per essi è piu conueniente il latte della madre che quel di altre donne, perche quel latte che la madre gli da, e il medesimo che gli alimentaua quando era nel uentre, ne altra differenza ui è, che quello era nel uentre sangue che nelle poppe si è tramutato in latte. Ne gli huomini fatti, & adulti il latte è buono, et conferisce à uecchi non flemmatici, ma à caldi, & à quei che son di complessione secchi, se hauranno lo stomaco mondificato da cattiui humori, quando sien

pero di stomaco tale che lo comporti, & lo digerisca, & che sentano che col pigliarlo non riceue nocumento alcuno. Se quei che lo pigliano non hauranno queste conditioni, lascinlo stare, ancora che habbiano il latte inanzi buono & perfetto, che quando uno stomaco non lo digerisce, ui diuenta acetoso, & in uno stomaco caldo fa fume, & si conuerte in colera, & à uecchi è sano che oltre che gli humetta, gli gioua al rosore, & prurito che eßi han naturalmente. Et Auerrois dice che in quel modo che il latte stantiuo si contamina presto per la impreßione che riceue dell'aere, cosi si corrompe nello stomaco per gli humori cattiui che ui truoua, & che se truoua il corpo mondo, non è cosa che piu lo restauri.

Come si debba acconciare il latte prima che si pigli, & che debba fare inanzi colui che lo piglia. Cap. XXXXII.

IL latte nouamente monto è piu calido & temperato, perche è piu uicino al sangue, & però in comparatione de gli altri è piu laudabile, & cibo di maggior nutrimento, preso maßimamente come si deue, oltre che è piu dolce, piu liquido & piu grato, & presto si conuerte in sangue, & lodano i medici che si debba pigliare subito senza che si stringa ne si rifreddi per esser di cosi facile conuersione, & se non si potesse hauer cosi di fresco monto, è bene di metterui un poco di sale, & se ui piacesse un poco

di mele, perche nō lo lascia mai quagliare, & si come non si quaglia fuori, cosi non uenerà à quagliarsi nello stomaco, & alcuni altri dicano, che il medesimo effetto farà il zuccaro, & l'uue passe. Conuiene che chi uuol pigliar il latte, lo pigli diggiuno, ne si ha da mangiarui altro sopra fin che non sia digesto. Con il latte non si ha da mangiare cose acetose, ne pesce perche fa uenire infirmità à guisa di lepra. Della quantità, à descretione si rimette di chi lo piglia considerato il suo stomaco, & la sua complessione, & per assicurarsi, sarà bene che l'huomo cominci à pigliarne poco alla uolta, & osseruare quel che gli fa.

Quel che haurà da far dopo, colui che ha preso il latte, accioche non si corrompa nello stomaco, & il mal che nasce a chi ne mangia molto. Ca. XLIII.

CHi ha preso il latte diggiuno, come si è detto, non ha da mangiare finche non sia digesto, & fuga il caminare, & la troppa fatica, accioche non se gli corrompa nello stomaco, & lo faccia acetoso, ben è uero che non gli bisogna star tanto fermo che si addormenti. Non si ha da bere dopo uino, percioche lo altera, & lo quaglia nello stomaco, & lo fa passare indigesto. Et questa sia la prima regola che ha da osseruarsi. La seconda sia che si lauino i denti, & le gengiui con aceto, ò con uino, ò con acqua di mele, ò con simili altre cose,

perche il latte nuoce à denti, & mangia, & consuma le gengiue, & uiene à guastar i denti, & rodergli. Ancora che il latte sia cosi sano à chi lo piglia, nel modo che si è detto, non deue essere frequentato troppo il mangiarlo, perche oltre che tanto noccia à denti, è cagion di fare incorrer l'huomo in diuerse infirmità. Nuoce l'uso del latte à i denti come si è detto, & nuoce parimente alle uiscere il continuarlo (ancora che quel della Capra noccia meno alle uiscere che alcuno altro) & Rasis dice à questo proposito ne i suoi Aforismi queste parole. Il latte dal quale non è stato cauato il butiro (& maßimamente il fresco) & il butiro crudo humetta le intestine & le offende, & percio chi ha le uiscere debboli deue usar à mangiarle piu rare uolte che gli altri. Parimente se ne han da guardare coloro che han le uene strette & pronte all'oppilatione, & Auerrois da per conseglio, che il latte sia mangiato da i uecchi che han le uene larghe, ma dice esser necessario che si usi co'l mele, perche i uecchi son di fredda complessione di loro natura, & quei che han le uene strette non deono usarle. Et sarà nocumento maggiore se sarà mangiato misticatamente con cibi grossi. Se il latte cotto con altre uiuande sarà mangiato, come con riso, miglio, panico, & simili cose notriscon bene, che genereranno meno uentosità, ma sarà di dura digestione, & cagione di generare oppilatione nel fecato, & pietre ne i rignoni. E il latte cattiuo à chi patisce infirmità di nerui frigide, &

flemmatice, & fa uenire il continouarlo caligine ne gli occhi, fa uenire pedocchi, & molte uolte generan febri.

Della natura, & qualita di alcuni latticinij, capi di latte, butiro & simil cose. Cap. XLIIII.

IL latte strutto genera grauezza nello stomaco, & manda fumosità alla testa, onde nasce suffocatione spesso, è duro, per la sua grossezza à digerir si, & peggior di ogni altra sorte di latte; genera grossi humori, & non prouoca lo appetito, come il cascio, percio chi pur ne uuol mangiare, ò sia quel che l'huom chiama capi di latte, ò pur latte stretto, ò fiorita come si uoglia, si deue mangiare inanzi a tutte l'altre cose, et non mai dopo, perche nel fin del pranzo mangiandosi, tutto quel di buono che l'huomo ha pigliato confonde, altera, & corompe. Il butiro parimente è detestato da' medici quanto sia al mangiarne, perche è la parte del cascio piu calda, & piu onta, & per la sua calidità & leggerezza si muta in fumosità, maßimamente se truouerà uno stomaco à esso simile. Il butiro cotto, debilita lo stomaco mollificando le cose dure, & chi si assuefa à mangiarne patirà infirmità flemmatice, quanto piu è cattiuo adunque crudo, & percio i medici consegliano che non se ne debba mangiare se non per condimento delle altre uiuande, & lo debban fuggire, maßimamente i graßi, perciocbe ingrassa anco mol-

to. La recotta è men nociua allo stomaco, che non è il cascio nuouo, pasce, & nutrisce molto, & è buona allo stomaco dell'huomo caldo, & à chi ha flusso colerico, & quella di latte Vaccino è migliore, & non nuoce à l'huomo sano, ma se lo stomaco fosse di frigida complessione non la potrebbe digerire, perche la recotta infredda forte, reprime la colera, & la sete, però è tassato il Platina quando disse che la recotta era calda.

La natura del Cascio fresco non salato, & di quello che si sala un poco. Cap. XLV.

IL Cascio fresco senza sale è frigido in terzo, & è nutritiuo, & ingrassatiuo, ma è cattiuo allo stomaco, ancora che Dioscoride uoglia che gli sia buono, & questa differenza deue accordarsi col distinguere la complessione dello stomaco, udendo dire che il cascio fresco è buono allo stomaco caldo, ma nuoce al freddo poi, augumenta la carne, & reprime l'ardor dello stomaco. La ragione che è così frigido, è, percioche essendo così fresco, ritiene anco della natura del latte, & perche ha anco dell'acquosità, & non ha in se sale, ne il quaglio ardente, & acuto, per ilquale il cascio acquisti calidità, & siccità, & non puo questo cascio per ciò conseruarsi, ma uogliono che sia migliore quel Cascio fresco che ha un poco di sale, perche si digerisce meglio, & non uiene à esser così nociuo allo stomaco frigido, &

questo è il piu laudabile di tutti.

La natura del Cascio salato uecchio, & del uecchio non salato. Cap. XLVI.

IN quel modo che da gli antichi è laudato il Cascio fresco che habbia un pochetto di sale, cosi per il contrario è uituperato il Cascio uechio ò che sia salato, ò nò, perche dicono tutti che il Cascio uecchio che ha in se molto sale diuenta secco, morde lo stomaco, & accende il sangue, genera melanconia, perche è caldo, & secco, & però deue esser fuggito, & con esso anco l'altro cascio uecchio non salato, perche fanno al corpo non piccioli nocumenti, & tanto piu è cattiuo quanto piu hauera dello acuto, & del pungitiuo, perche non ui è punto dentro di acquosità, & di humido, onde genera oppilatione nel fegato, & le pietre ne i rignoni. Sarà la regola de i Casci che quanto piu il Cascio si approssima all'esser fresco è men cattiuo, & quanto piu ua uerso il uecchio piu è cattiuo, di piu difficil digestione, & fa doler piu il capo è grosso à nutrire, corruttibile, & duro da uscir dallo stomaco, & non fa giouamento alcuno che non fa buon sangue, & non humetta, anzi desicca le humidità, & stringe l'orina conuertendosi in humori colerici.

Qual Cascio debba eleggersi, & quel che si debba auertir nel mangiarlo. Cap. XLVII.

IL miglior Cascio à mangiare per la sanità è quello che si allontana da gli estremi uitiosi, & si accosta al temperato, & questo è quello che è fra il nuouo, & il uecchio fatto di poca accetosità, perche conforta lo stomaco, & non è di difficile digestione, deue esser eletto quello che ha del dolce, & del grato, che non rimane molto nelle uiscere. Ancora che il Cascio Pecorino sia piu terrestre del Vaccino, nel resto poi è piu sano che il Vaccino, perche è di migliore odore, sapore, & di gusto piu proportionato essendo fatto di latte la cui complessione è migliore, oltre che il Vaccino genera sangue piu grosso, essendo piu uiscoso che il Pecorino. Il latte per far Cascio fatto del mese di Maggio è piu laudabile di qualunche altro, attento che, come si è detto il latte che è nel fine della Primauera, & nel principio della State sia il migliore. Il Cascio Vaccino è piu nutribile, perche è piu ontuoso del Pecorino, & questa medesima natura ha il latte. Da i golosi si dice che meschiandosi il latte della Vacca con il latte della Pecora ne uien Cascio piu eccellente al gusto ponendouisi duo testi di Pecorino, & uno di Vaccino, & da i medesimi è reputato anco piu sano. Il Cascio di Capra ancora che sia fatto di latte piu temperato, è nondimeno il piu cattiuo di ogni altro Cascio, perciochè subito si dissecca, & diuenta terrestre, & si spezza subito, solo per il primo dì par che possa esser lodato, & non piu. Tre regole son date da i medici circa il mangiar del Cascio. La

prima è che non si debba mangiare con cose che assottiglino; perche le cose assottigliatiue augumentano la malitia sua, che lo fa penetrare, & lo spingono, fan generare oppilationi, & pietre nella uesica, & son queste cose cosi sottigliatiue, & penetratiue che io dico, finocchio, appio, petrosemolo, pepe, & simili cose. Però molto errano quei che fanno col Cascio i rauioli con radici di petrosemolo, & con specie, & uua passa, che son tutte cose che fan penetrare. La seconda regola è che del Cascio quantunche buono non si debba mangiar molto, come fan quei che non mangiano in una cena altro che pane, & Cascio, & questo per i pericoli che potrebbon far le oppilationi per la grossezza de gli humori, & il generar delle pietre, perche i rognoni, & il fegato ne riceuon gran lesione. La terza regola sia che quel poco che se ne ha da mangiare sia dopo l'hauer mangiati gli altri cibi, perche corrobora, & sigilla la bocca dello stomaco, togliendo il fastidio che da i molti cibi onti mangiati uiene à la bocca di stomaco, come uuol Rasis.

Della natura, & compleßione de i pesci generalmente, & i nocumenti che uengono per lo mangiarne spesso. Cap. XLVIII.

I Pesci rispetto alla carne son molto mal sani, & di assai men nutrimento, attento che la natura di essi sia frigida, & humida, generatiua di humori

flemmatici, ma conuenienti à chi ha compleßione calda, & secca, maßimamente nel tempo della State, & in regione calda, & allo incontro inconuenienti à quei che son di compleßione frigida, & secca, & maßimamente à graßi che hanno i nerui molli, & nel tempo dello Inuerno ò che habiteranno in frigide regioni, perche naturalmente infrigidano, & humettano, à colerici augumentan lo sperma, & confortano il coito. Il segno perche i pesci sien frigidi sono che non han sangue, ò ne han poco, sono duri à diggerire, ui stan lungo spatio, generano sete, & il sangue che ha chi ne mangia creato di fresco gli diuenta flemmatico, & fanno finalmente i pesci freschi nascere infirmità frigide. Mangiati con altri cibi son migliori ad ammorzar la colera rossa. Adunano ne i corpi molte superfluità & assai uiscosità, & generano sete. Oltre che son di poco nutrimento non si posson mai distaccar dallo stomaco, come si è detto, ne meno da gli intestini. Però si da per uniuersal conseglio che niuno si usiti à mangiarne molto ne spesso, che ne ancò i calidi di compleßione, à quali (come habbiam detto conferiscono) hanno à frequentargli ò mangiarne molto alla uolta.

Che i Pesci di mare sien men nociui de gli altri, & da esser à tutti preferiti, & quai sono i migliori di eßi. Cap. XLI

I Pesci morti, & che han cattiuo odore quando son riseruati, oltre che son da esser reprobati quanto al gusto sono pessimi. Ma parlando de i uiui dico che son tre sorti di Pesci, il marino, quel de i fiumi, & quello che habitano ne l'una, & l'altra acqua, de i quali secondo Galeno & tutti gli altri è il pesce di mare, dopo è quello che habita nell'una acqua, & l'altra, & il piu cattiuo di questi tre è quel che uiue in acqua dolce, & è la ragione, perche la humidità eccede, & domina ne i pesci, & quei che habitano in acqua salsa son di minore humidità, & il contrario è di quei che nascono, & si nutriscono in acque dolci, ma quei che uiuono nell'una, & l'altra, han del mezzo fra i dui. Il Pesce fresco, come si è detto, di sua natura è frigido, & humido, ma i marini sono piu caldi de gli altri, & meno humidi, & sono anco men uiscosi, perche il salsume dell'acqua che habitano gli scalda tagliando la humidità, & la grossezza, & cosi si uiene à diminuire in essi la grassezza, son di meno odore, sono nutritiui, & di piu facile digestione, & piu presto de gli altri si conuertono in sangue, & il sangue che si genera di essi è temperatissimo, non grosso, ne torbido, non sottile ne acquoso, & l'acqua del mare gli lieua la uiscosità, massimamente se saranno come gia si è detto, in luoghi petrosi, perche con l'essercitio si fan migliori. Quei de i pesci marini si diuidono anco in due sorti, l'una dellequali è di quei che nascono in alto mare, & l'altra di quei

che nascono, & si nutriscono alla riua de' mare in acqua piana, & quieta. Quei che son creati in alto mare, ò che habitano sotto scogli, & luoghi petrosi son piu sottili, & piu lodeuoli di tutti gli altri pesci marini, & piu facili alla digestione, & piu efficaci à generar sangue, & non cosi facilmente escono dello stomaco, & de gli intestini per esser poco uiscosi, ilche dimostra la habilità del suo sapore, & cosi son piu conuenienti à i corpi humani, perche ogni cibo quanto è men saporito è meno dilettabile, & men conueniente à l'humana natura. per questo adunque questa sorte di pesce è piu lodeuole, & piu digestibile, & cibo piu efficace alla salute per esser cosi temperata, che non son questi pesci ne sottili molto ne acquosi, ne terrestri, ne grossi. Dopo questi, come si è detto, son buoni quei pesci che habitano in luoghi fangosi, & molli del mare uicini all'acque dolci.

Quai pesci si hanno da eleggere di quei di acqua dolce fra tutti gli altri. Cap.

I Pesci de i fiumi, & in attione, & in passione, son contrarij à i marini, perche l'acqua de fiumi è piu fredda, & piu humida, onde i pesci de i fiumi uengono à esser piu grassi, & piu uiscosi, & per ciò piu grassi, & per consequenza piu cattiui da diggerire, & presto descendono dallo stomaco, hanno molte spine, & piu sottili, se si padiscono nutriscono

triscono piu. Fra questi de i fiumi sono i migliori, & piu sani quei che nascono in fiumi ueloci, & correnti, che quei de i fiumi che uan lenti nel lor corso, & anco quei che sono de i gran fiumi, & fiumi di acqua limpida, & chiara, per che la chiarità, & limpidezza dell'acqua gli toglie il male odore, perche dallo empito di un grande, & possente fiume i pesci con la fatica uengono à intenerirsi, & perder la lor grossezza, maßimamente se auuien che il fiume sia petroso, uero è che non son buoni quei de i fiumi che passano per mezzo le città per la bruttura che in eßi si gittano, che i pesci sentono molto il buono, & il cattiuo odore, & seguitano tanto il buono odore, & tanto fugono il cattiuo che i pescatori con i nuoui uasi ne pigliano molti. piu ouano i pesci di acqua dolce, che i pesci marini, & son migliori quei che si pascono di herbe, & di radici, che quei che si ciuano di simile bruttezza, & monditie che ne i fiumi si gittano. Sono questi pesci de i fiumi cosi come quei del mare, che son migliori quei che sono in fiumi sassosi, che gli altri. I pesci di fiumi piccioli, & fangosi, & che corrono poco, & che son uicini alle città sono piu uiscosi, hanno horribile odore. Quei de i fiumi petrosi sono i migliori, dopo seguitano in bontà quei de i fiumi arenosi, & che corrono con dolci acque doue non è bruttura, che non son fangose ne di lagumi. Quei che stanno in fiume che ha onde assai, & è molto agitato, son molto eccellenti fra gli altri, & quegli che sono in fiumi

discoperti, & che i uenti ui dominino molto, perche uengono à muouersi piu de gli altri di continouo, son di miglior nutrimento, & di miglior carne, maßimamente se i fiumi son dominati da i uenti di Tramontana, & per il contrario son di eßi men laudabili quei che sono in fiumi dominati da uenti Australi, & marini, perche con questi uenti si accresce la grauità dello odore. I pesci cosi in mare come in fiumi ò laghi son piu lunghe le femine che i maschi, & anco piu duri, maßimamente dalle parti di dietro. I pesci generalmente che non son de i rapaci, piu trauagliano il dì che la notte, & generalmente piu odono di notte. Son secondo Aristotile pesci di cosi debole natura che non possono patire eccesso caldo, ne eccesso freddo, che ui muoiono, perche muoiono allo ascender della canicula, & per l'eccesiuo freddo anco dell'Inuerno, & maßimamente quei pesci che hanno la pietra in testa come sono i gambari, perche congelandosegli quella pietra per il freddo, uengono à morte, & anco troppo indurendosegli per lo troppo caldo. I piccioli pesci fanno l'uoua, & pullificano in picciola acqua, & nel tempo buono, & tranquillo se ne uanno al fondo del fiume piu de gli altri, che i grandi in quel tempo nuotano all'alto, & cercano di mangiarsi i piccioli, ma per lo contrario i grandi poi nel tempo della tempesta se ne calano al basso dell'acqua, & i piccioli ascendono all'alto. Per l'ordinario i pesci nodriti in acqua dolce, gustata l'acqua marina soglio-

no morire, ma alcuni che dall'acqua salsa soglion uenire in acqua dolce se ne dilettano, & ui si ingrassano. I pesci de i fiumi Settentrionali preuagliono in bontà à quei de i fiumi Australi, & questo auuiene per la ragione che si è detta de i uenti che muouono, & fanno uerdeggiare le acque. Vuole Aristotile che i pesci che sono nelle piscine sieno di manco uita che gli altri che hanno spatio di notare. Sono i pesci cecati dalla pioggia, & à molti si fa giouamento che gli ingrassa. Dice Plinio che i pesci lunghi si ingrassano col uento di Tramontana, & i larghi col uento Australe. & Santo Ambrosio dice che l'acqua buona è madre à pesci, perche oltre che gli è respiracolo, & gli nutrisce, essi raccomandano l'uoua all'acqua, che scaldate da i pesci uengono à pullificare. Ma concludendo de i pesci de i fiumi, dico che sono comendati da molti autori buoni i pesci de i fiumi se hauranno queste due conditioni. La prima è che, come fu detto, il fondo del fiume sia petroso ò sassoso, & è sentenza di Galeno che dice. Alimento del pesce petroso non solo è digestibile, ma è sanissimo à i corpi de gli huomini che generano sangue mezzano, & dice mezzano fra sottile, & grosso, & la seconda è che come ho detto, non sia il fiume uicino alle città che riceue le immonditie di esse.

Che i pesci de i laghi, & paduli deono esser fuggiti. Cap. LI.

IL peggior pesce che si mangi è quello che si piglia ne i paludi, & in acque spesse turbide, paludose, & calde, perche han le carni tenere, & si corrompono presto, generano humori crudi, & nociui allo stomaco, sono piu uiscosi de gli altri, & di piu graue odore di quei che nascono ne i fiumi, son piu onto, men saporiti, & di mal nutrimento, duri à diggerire, & da mutarsi presto in corruttione, & dice Isac nel quinto delle sue diete che i pesci de i laghi, delle peschiere, & de i paduli son peggiori di tutti gli altri, se ben par che la carne loro sia buona al gusto, maßimamente se i laghi, & paduli son lontani dal mare. Circa il pasto de i pesci, dico che i pesci che pascono l'herbe fresche, son migliori de gli altri, se l'acqua, oue sono, è chiara, & anco sono in quella medesima bontà quei che pascono radici, & grani, perche questi tali dan buon nutrimento. Ma come si possa sapere, se pascono queste cose ò nò, non so come, eccetto che al guardar l'interiora di eßi.

Le conditioni che deono hauere i buoni pesci, & se i grandi son migliori alla sanità ò per lo contrario. Cap. III.

I Pesci che son di carne molle uiscosa, & grossa, sono piu nutribili, & piu ontuosi, ma con tutto ciò sono in peggior credito alla sanità, perche son piu duri da digerire, & generatiui di cattiuo sangue, onde non deono esser mangiati se non per ne-

cessità con senape, & simili cose, & deono esser di questi eletti i maggiori, perche la maiorita tempera in parte la malitia di essi, & di quei che hauran la carne dura, è meglio eleggere i piu piccioli. Ma in ogni caso dicono esser piu sani, & migliori quei pesci che han la carne piu dura, & piu solida, come sono Lucci, Carpioni, & simili, ma le Tinche, Anguille, & simili pesci molli, sono per lo contrario cattiui. I pesci mediocri fra i grandi, & piccioli, sono piu laudabili che i piccioli, perche presto si mutano in corruttione, & che i grandi che son piu grossi, & piu uiscosi, & de i mediocri son migliori quei che son mediocremente grassi, che quei che han molta grandezza, perche se saran molto grassi, saran di dura digestione, & generano flemma grossa, & uiscosa, & se allo incontro saran molto magri, saranno anco duri da digerire. Quando i pesci cominciano à uoler far l'uoua, se sono ingrassati son piu cattiui per la moltitudine della sua grassezza, & se si faranno magri, saranno anco cattiui, oltre che non diletteranno, per la troppa magrezza loro, & però i mediocri sono i migliori, come si è detto. La scaglia ne i pesci è una delle conditioni che si ricercano nella bontà loro, che dicono i medici che il nutrimento de i pesci che han le scaglie è migliore, & piu laudabile di quei che non l'hanno, che la natura manda fuori alle scaglie le superfluità in quel modo che fa nel mandarle à i peli ò alle corna, ò alle penne, & così quando si uede la scaglia nel pesce si-

gnifica che è di pochi humori, & di mancamento di acquosità, perche la natura è intenta à cacciare le superfluità de gli humori da i luoghi interiori à gli esteriori, & cosi ne seguita, che i pesci che hanno scaglie dure, & grosse son migliori di quei che l'han molle, & sottili, & la grossezza della scaglia è argomento di poco humore dentro, & per il contrario quei che han gran copia di humori dentro, han poche scaglie di fuori, & perciò si dice che la grossezza delle scaglie de i pesci marini è maggior delle scaglie de i pesci de i fiumi. La scaglia del dosso è sempre maggior della scaglia del uentre, perche il dosso è sempre piu secco che il uentre. Son laudati anco i pesci di molte spine per la medesima ragione. Quai sieno piu eccellenti delle parti del pesce, dicesi che le membra mobili del pesce come la coda, sono migliori, & manco grasse, & piu facili à digerire, & piu lodeuoli nel nutrire, maßimamente se il pesce sia grasso. Le membra del pesce che sono meno mobili come è l'ombelico, & la costa, sono piu uiscose che il capo; & però son piu grosse, & piu duri à diggerire, & però non son sane, con la medesima regola considerando la ragione che si è detto nella differenza delle parti de gli animali quadrupedi, & de i uolatili.

In qual modo deono esser cotti i pesci, & con che deono esser conditi prima che sieno mangiati. Cap. LIII.

A quei che son calidi di natura conuien di dare à mangiare i pesci lessi con brodi frigidissimi, ma à quei che son frigidi di natura deono esser cotti con uino gagliardo con senape, gengeuere, & pepe, origano, & simili herbe, à secchi, cotti in acqua sale, & aneto, che bisogna di considerare le complessioni de i corpi, ma considerando le foggie de i lor condimenti si ha da dire che i pesci che son lessati con l'acqua sola son piu laudabili à mangiare che tutti gli altri, percioche l'acqua nellequali hauran bolliti gli haura leuata la lor natural uiscosità, & massimamente mangiandosi con sale, menta, appio, pepe, gengeuere, & simili cose. Vn'altro modo miglior poi è che si mettano à bollir queste cose insieme con i pesci allessi in acqua. Migliore di amendue queste foggie è che si mettano à cuocere in acqua quando bolle. Et di qua si conclude che il pesce allesso ottenne il prencipato fra tutti gli altri pesci conditi. Dopo questi sono in maggior bontà gli arrostiti ò in spiedo ò in graticola, che questi son piu laudabili, & piu sani che i fritti: dicendo Isac nelle sue particolari Diete che i pesci arrosti son migliori che i fritti, perche ne i fritti resta un non so che di uiscosità per rispetto dell'oglio, onde se ne fa ritratto che tanto son per ciò peggiori i pesci molli, & tenere, come son le Tenche, & le Anguille, & simili se si frigono. Dicono bene che à chi ha forte stomaco, & molto gagliardo son conuenienti i pesci fritti preparati con i semi, ma gli arrosti son

piu notribili, & di piu tardo descendere, & i lessi sono al contrario, con tutto ciò è piu sicuro di mangiare il pesce lesso condito nel modo che si è detto, & migliore se è pesce duro, & non uiscoso ne grosso, & se pur fosse uiscoso, & grosso, se gli toglie la grossezza, & uiscosità in questo modo, & si dà anco per conseglio, che prima che sien cotti sieno fregati nella cenere calda che uengono con ciò à perdere la grauità dello odore, & se si coceran similmente alle lessi con l'aceto perderan parimente la uiscosità loro. Ma sopra tutto deue auertirsi di seruar la regola sopradetta, che prima si faccia bollire il brodo con quelle herbe, & cose aromatice che si son dette, & poi cosi bollente ui si gitti il pesce, perche lo fa questo modo piu saporito, & produce miglior sangue, & massimamente se il pesce sia fresco, & ancora uiuo, & i pesci morti, & tagliati pe'l mezzo non deuon ritardarsi à cuocere dalla mattina alla sera, perciochè i pesci son molto inclinati alla corruttione, & piu nel tempo della State, onde facilmente si dispongono à corrompersi nello stomaco.

La natura de i Gambari, Granchi, & del pesce salato con le lor proprietà. Cap. LIIII.

I Granchi son naturalmente nimici delle Ostreche, perche quando le Ostreche si aprono per pascersi, i Granchi ui si mettono, & se le mangiano, & molte uolte gli cacciano dentro qualche sassetto,

accioche non si possan presto serrare, son senza sangue, & uiuono in luoghi molli. Ouidio uuole che se à queste sorti di pesci segli lieuano le braccia, & si sepelliscono in terra, della lor carne ne nascano Scorpioni. Questi Granchi, & Gambari son migliori l'Autunno, & la Primauera che in altro tempo, massimamente quando è piena la Luna, perche in questi tempi si ingrassano piu, & l'Inuerno gli offende. Questi pesci hanno otto piedi, nella Primauera si rinuouano come le Serpi, pasciuti di latte senza altra acqua uiuon lungo tempo, & naturalmente han lunga uita, fra questi Granchi la femina ha i primi piedi doppij, & i maschi semplici. Dicono che il maschio salta addosso alla femina, & la femina se gli riuolge, & si copulano insieme, si mangiano molte Concole, che entrando nelle case loro (come si è detto delle Ostreghe) le mangiano. I granchi, & Gambari, & tutti i pesci che han grosse scaglie son piu sani di tutti gli altri, benche la carne de i Granchi, & Gambari sia di difficile digestione à stomaco debile, ma è di gran nutrimento. Conferisce questa carne de Cancri à i tisici, & similmente il brodo di essi, & accresce l'atto uenereo, genera humore grosso, & flemmatico, onde si fa ritratto che sieno di humida, & frigida complessione, benche habbiano un poco di salso, inducono sonno, ma i Granchi di mare son piu calidi de gli altri ò almeno men frigidi per rispetto dell'acqua nellaquale uiuono. Telline, Concole, & Cappe, Rane, Testudini, & simili, son

tutti di cattiuo nutrimento, piu fatti per la golosità de gli huomini, che per la sanità, però i medici antichi non par che ne habbian ragionato, ma il Platina che mostraua di sapere assai di queste cose, per la maggior parte insegna à cuocerle su la bragia, & mangiarle con pepe, & cose aromatice, & anco nella padella con acqua, et perche gia io ue ne hò detto di sopra assai non mi estẽderò adesso in replicaruelo, massimamẽte essendo il cõdimento di esse molto manifesto à ciascuno. Il pesce salato è di complessione caldo & secco, è buono per gli humidi & flemmatici se ne mangia modestamente, ma è cattiuo molto alla colera molto nera. La regola è che ogni pesce che è di sua natura molle, è piu cattiuo salato, ò che sien di molto ò di poco humore, benche quel che è di poco humore, paia douer esser un pochetto migliore. Ma il pesce che ha dura carne, salato è migliore del pesce fresco quanto alla sanità, & è la ragione che il pesce di dura carne salato di lungo tempo si è piu indurato & seccato, ma non è cosi del pesce di tenera carne, perche si uede per isperienza, che essendo i pesci salati caldi & secchi, quanto piu si inuecchiano piu crescon nell'una & l'altra qualità, & di questi pesci salati son migliori quei che son conditi con aceto, & i medici uituperano anco questi salati, & dicono che se ne debbe mangiar poco, & deono esser preparati cõ cose che habbiano in se untuosità, ilche credo che conseglino accio che non si fermino molto nello stomaco, perche generan sete, & si corrompõ

no in esso facilmente, conuertendosi in cattiui humori. Del pesce salato ancora non deue mangiarsi di ogni sorte, ma solo di quei approbati da gli autori, come è la sarda ò alice & simile.

Regole generali da douer osseruarsi nel mangiar il pesce. Cap. LV.

LA prima regola sia nel mangiare del pesce, di non usar molto à mangiarne, perche son di cattiuo nutrimento, & per i molti suoi nocumenti. La seconda che facciamo elettione di pesci buoni, ò per dir meglio piu sani & men cattiui, & di quei la carne de i quali non è uiscosa, non molto grassa, che non ha molto cattiuo odore, & che non si putrefa presto. Non pigliati in paduli, ne in luoghi di bruttura, ne in acqua che habbia cattiua herba, & non sieno di quei molto grandi, ma mediocri, & & che habbiano carne dura & frangibile, & che habbiano scaglie. La terza si è che l'huom si guardi di mangiar uoua di pesce, ancora che sia buono, perche si putrefà presto nello stomaco, & fà putrefar anco l'altro cibo. La quarta regola è che ognun si astenga di mangiar pesce arrostito & raffreddato, & maßimamente se sara stato messo in luogo humido, perche ne auuengono in simili pessimi nocumenti, & Rasis particolarmente dice, che se questo tal pesce cosi cotto, & conseruato in luogo humido per un giorno si mangierà da alcuno, sentirà quel nocu

mento & mali accidenti che sogliono uenire à chi mangia fonghi cattiui, come sarebbe à dire squinantia dolor colico, strettezza di fiato, sudor freddo, & molte uolte morire, pero manginsi i pesci caldi, & non freddi. La quinta regola è che i pesci arrostiti ò fritti che si ripongono dopò che son cotti cosi fra i piatti serrati, accioche non si raffreddino, in niun modo debbon mangiarsi se prima non si è lasciato per un'hora almeno suaporar quei fumi & uapori che fanno. Perche gli auueranno i sopradetti accidenti, & anco forse piggiori. La sesta regola è che i pesci & tutte quelle cose che in complessione se gli assimigliano, non debbano esser mangiati dopò un faticoso essercitio fatto, perche si corromperanno, & faran corrompere gli altri humori buoni dello stomaco. La settima regola è che non si mangi latte quando si mangia il pesce, perche fa nascere molte infirmità cattiue, come è lepra & simile. L'ottaua è che se si mangieran barbi, per niun conto alcuno mangi mai le sue uoua, & massimamente nel mese di Maggio, perche fa grandissimo danno nel corpo, alterandolo tutto.

Della qualità di alcuni pesci particolari, & i condimenti di essi per la sanità. Et prima del Luccio. Cap. LVI.

ANcora che sia da me toccato quel che basta per conseruar la sanità, in generale circa i

pesci, hò uoluto anco trattare di qualche uno di essi in particolare, & de i più noti, & prima del Luccio, perche quanto alla sanità non sò conoscer pesce men nociuo. E il Luccio un pesce di fiume che ha gran denti & larga bocca, & secondo il libro della natura delle cose, è il Luccio un lupo di acqua, che assassina & mangia tutti gli altri pesci, & massimamente quei della specie sua subito che han forma di pesci. Se uiue lungo tempo, cresce in gran lunghezza, & se è preso la notte nella rete, bisogna al pescatore esser auuertito di trarnelo prima che arriui il giorno, perche come comincia à uedere il dì cerca di scampare. Quando si inuecchia gli nasce in testa una pietra simile al cristallo. Questo pesce stando su la generalità che i pesci allessi son sempre i migliori, dico che piu puo patire l'esser arrosto & fritto che gli altri, perche essendo di carne dura, indurrà manco flemma nello stomaco, con tutto cio, se non è per pompa di diuersità di uiuande in un banchetto, facciasi sempre allesso, perche oltre che è buono al gusto, è anco sano rispetto à gli altri, & il suo brodo, con cose aromatice petrosemolo & altre herbe di orto calide ual molto, massimamente rispetto à gli altri.

Del Salmone, & sua proprieta. Cap. LVII.

E Chiamato questo pesce Salmone dal saltare in alto, perche non per leggerezza di corpo, ma

per propria uirtù riuoltatasi la coda alle orecchie si mette à saltare, si diletta questo pesce di andare & correre contra acqua. E pesce di buon sapore & miglior di tutti i pesci marini & di acqua dolce, ma suol il mangiarne fastidir molto, non uiue ne sta bene ne gli stagni, perche si diletta di andar scorrendo per la impetuosità dell'acqua. Son reputati migliori quei che si partono di acqua marina, & se ne uanno in acqua dolce, è questo pesce sodo & di buona carne rispetto à gli altri, & la sua cottura è allesso che oltre l'esser piu sano per le ragioni che si son dette, è anco piu diletteuole al gusto, & il meglio è quello che è alquanto salato, & pe'l gusto, & per la sanita, pur che il sale non sia troppo; si ha da presentare in tauola con petrosemolo sopra. Anticamente il piu eccellente era quel che nasceua in Guascogna, ma hora è quel che nasce nel Reno, massimamente in Colonia, & anco è buono quel che si truoua nel Rodano.

Dello Storione, & sue qualità, & complessione. Cap. LVIII.

LO Storione è un pescie che gli antichi lo chiamauano Stora, et cosi lo chiamano hoggidi anco i barbari, è pesce grande che arriua alla lunghezza di noue piedi, ha bocca piu presto da sorbire che da mangiare, & però nel suo uentre, come dice Alberto Magno, non ui è cosa alcuna di grosso, ma una

humor uiscoso che si piglia sorbendo, ha carni bianche, & dolci, & non ha osso se non nel capo, ha grassezza gialla, & ha gran fecato, & cosi dolce, che se non gli lo temparasse il fiele, sarebbe abborrito. Non puo lungo tempo uiuere senza acqua dolce, ha poco uentre, & pochißime interiora, par per il poco che gustà, che la serenità dell'aere lo nutrisca. Dicono che questo pesce uiue lungo tempo nel latte, & che quando tira il uento marino, contra la natura di tutti gli altri pesci lunghi si ingrassa, & che quando è la tramontana si nasconde nel profondo de l'acqua. Si cuoce con acqua che habbia la metà di uino ò di aceto, uuol tanta cottura quanto la carne di uitello, si mangia allesso da i golosi con agliata, conuiene che cocendosi nella graticola sia spesso bagnato con aceto, & oglio acciòche il fuoco non lo desicchi prima che sia cotto, tirando à se tutto lo humore che gli ha.

Della Tinca, & sua proprietà, & cucina. Cap. LIX.

LA Tinca è un pesce di lago che si nutrisce di fango, & tal'hora è con pelle nera, & tal'hora con pelle, che tira in oro, è come si è detto, pesce uiscoso molto. Se è picciola, il meglio è, quanto al gusto, spararla, rouersciarla, & frigerla, ma se è grande, deue esser allessata, & prima bene scagliata, & tagliata per mezzo la schiena si ha di essa ri

uoltar, quel che era dentro di fuore, rotte le coste et tagliate le interiora, & si ha da empire di una passa, uoua, prune secche, petrosemolo tagliato minuto, & con specie cuocerla bene.

Della Lampreda, & sua cucina. Cap. LX.

LA Lampreda è simile di aspetto alla Anguilla, ma alquanto piu picciola, ha forami sotto l'una & l'altra orecchia, è buona al gusto & tenuta in grande eccellenza. non è cosi cattiua à un gran pezzo come l'Anguilla, perche è di carne piu soda, maßimamente mangiandosi con i suoi propri & naturali condimenti. Vuol essergli cauati i denti, & la lingua, & con un picciol ferro lungo se gli deono cauare le intestine, uuol esser lauata bene in acqua calda. Il sangue che le uscirà nel cauargli le interiora, uuol essere serbato, & raccolto diligentemente per quei buchi, & per la bocca se gli ha da mettere garofoli, & se si uuol anco cannella. Posta allo spiedo si ha da cuocere à fuoco lento, & pongasi quel sange trattogli, & con aceto, zuccaro & sale, et si metta sotto lo spiedo in una picciola ghiotta oue habbia il grasso di esse à colare spesso con una penna uenir humettandola con quello intingolo del suo sangue, & quando è cotta si ha da metter in tauola con esso in tingolo rouersatogli sopra. Questo è il miglior modo del suo condimento, & il piu sano, quātunche ui sieno altri modi pur degni di saper da

i golosi

i golosi che gia ne habbian trattato di sopra.

Della trotta, & sua bontà, & condimento. Cap. LXI.

LA Trotta nasce in quelle acque di fiumi, che cascano da alte ripe, ha la scaglia, & la carne che tira in rosso, come quella del Salmone, nel tempo della state, ma nella inuernata l'ha bianche, & è men saporita, ha nella schiena macchie gialle, & nere. Si cuoce questo pesce tagliato in pezzi allesso, & ui ua questa conditura, che nell'acqua si ha da mettere, pepe, cannella, & zaffaranno, uin bianco del piu gagliardo che si possa hauere, aceto, & sale, con petrosemoli minutamente tagliati. E questa è la piu sana maniera di cuocerle. Sono anco chi le frigono, ma, come ui ho detto, non è condimento lodato per la sanità, ne anco usato & saporoso in graticola.

LIBRO OTTAVO,

NEL QVALE SI CONTIENE la qualità de i cibi grossi, et sottili, et quai sieno, con le qualità de i diuersi sapori, il mangiar della State, et anco de gli altri tempi accomodati.

Quai sieno i cibi grossi che a delicati, & à quei che non fanno essercitio non si conuengono. Cap. LXII.

HABBIAMO, Messer Francesco mio ragionato assai de i cibi buoni, & cattiui de gli animali terrestri, de i latticinij de i uolatili, & de i pesci, restaci di dir qualche cosa nel fatto dell'herbe che noi sogliamo mangiare cosi in insalate come in condimento di minestre, & de i frutti, ma prima che andiamo piu oltre, ho disegnato di ragionarui de i cibi proportionati à noi considerato lo stato, le complessioni, i tempi & gli essercitij nostri, & primieramente parlarui à chi conuengano i cibi grossi, & a chi sieu nociui, & quali si intendano grossi cibi da esser rifiutati da chi sta in quiete, & quali i sottili. Saperete prima che i cibi grossi quando truouano il corpo molto caldo, molto essercitato, & con gran sonno dopo il cibo, si

diggeriscono bene, & notriscono il corpo di gran nu-
trimento, & lo confortano & gli fan pro. Questi ci-
bi grossi si deono usare piu tosto nel tempo della in-
uernata, che in altra stagione, perche in questo tem
po si unisce piu il calor naturale nelle parti interio-
ri del corpo, & anco per la lunghezza del sonno.
Ma se questi che gli mangieranno non sentiranno
che gli digeriscano, & sono usi à mangiarli, non
gli conseglio à uolere assuefaruisi, perche Galeno
conseglia il contrario, dicendo che se alcuno mangia
cibi grossi, & nel suo stomaco sia poco caldo, & po
ca fatica inanzi il cibo; & haura poco sonno, non
fruirà la digestione, ma nel corpo se gli genererà hu
more di essi cibi grosso, & troppo crudo da indur-
re oppilatione nel fecato, & nella milza. Le cose
che nomina egli per grossi cibi, sono lenticchie, faue
arrostite, Funghi, Fecato, Lepri, Funghi, Oue du
re, ò lesse, ò arroste, ò fritte che sieno, & tutto quel
che sia fritto de i nominati cibi, ò altri simili, latte
cotto, uino cotto, massimamente se è di uua grossa
di sua natura, perche il caldo nel cuocerlo ha acqui
stato siccità, & densità, come di Ceruo, di Becco,
& di Boue, uentri di animali & intestine. Queste
cose dice essere tutte grosse, per la durezza della lo
ro complessione. Similmente nomina Lupini, Ra-
pe, & Fascioli, Pane duro & stantiuo, ò troppo cot
to, ò poco cotto, le ceruella de gli animali sono in
questo numero, focaccie nella cenere, pesci duri &
uiscosi, cascio grosso, teste, orecchie & simili estre-

mità del corpo dello animale, si genera ancora accidentalmente da i cibi frigidi humor grosso per la debilità del caldo del corpo & sua digestione, come auuiene per il mangiare de i frutti prima che sieno maturi, & similmente dal mangiare de i citroli cucumeri, & latte acetoso. Non deon mangiarsi cibi molto calidi, percioche troppo calidi per la maggior parte son secchi, onde scaldano & desiccano il corpo piu che non conuiene, eccetto se non fossero i corpi troppo freddi, in inuernata & regione fredda, che il proprio Galeno dice, che i cibi calidi conferiscono à colui che è dominato dalla frigidità, & in tempi, & regioni fredde, & questi tali cibi calidi deono fuggire tutti coloro che son di calda complessione in tempi caldi, come sono frumento cotto, ceci, dattili, senape, uue dolci, appio, ruta, rafano ò remmolaccio, pastinache, agli, cipolle, porri, cascio uecchio, uin dolce caldo, & uino uecchio citrino. Et è da auuertire che non solo si deon fuggire i cibi che son troppo calidi in uirtù & in potentia, ma anco i temperatissimi quando si pigliassero attualmente molto caldi, dicendo Rasis che l'huomo si deue astenere da i cibi caldissimi quali son quei che si mangiano subito leuati dal fuoco, non intendendo percio che debbano esser mangiati tepidi, ma piu caldi che tepidi, ma non caldissimi, perche il tepido è mollificatiuo, & risolue la uirtù. Parimente non si deono mangiar cibi che sieno nel mangiarli troppo freddi in atto ò potentia, perche la sua fredezza è con-

traria alla natura humana, dicendo Isac nelle sue diete, le cose fredde son da esser molto fuggite, perche se bene ne i corpi de i giouani non appare nocumento alcuno, nondimeno uien la malitia di esse radunandosi à poco à poco, ben che essi no'l sentono, ma nell'uscir della giouentù, & entrando nella uecchiaia si sottomettono à molte infirmità che sono incurabili, & lungo tempo rimangono ferme nelle uiscere, & nelle giunture, & ne i nerui, percioche le cose frigide sempre percuotono le membra del corpo piu debboli, & molto sensibili, dicendo ne i suoi Aforismi Hippocrate, che il freddo è nimico à i nerui, all'ossa, à i denti, al ceruello, & alla medolla, onde conuiene che noi ce ne guardiamo anco nel tempo della state. Pero non entri ne i corpi nostri niuna cosa troppo fredda eccetto per uia di medicina, che la uita nostra sta nella calidità, & l'augumento nella humidità. Sieno adunque i cibi non molto secchi ne molto freddi, ma temperati, & nel mangiarli manginsi le uiuande calde, ma non che cuoceno, & le cose frigide non si mangino troppo fredde.

Che per la conseruatione della sanità deono esser considerati i sapori de i cibi. Et prima della dolcezza, & sue qualità. Cap. LXIII.

E Il sapor non altro che un certo sensuale deputato al senso del gusto, ilquale ò la natura abborisce, ò se ne diletta. Sono le specie de i sapori ot-

to; eccetto lo insipido, cioè dolcezza, amaritudine, salsedine, acutezza, acetosità, punticità, stiticità, & ontuosità, & prima parleremo del dolce, come più diletteuole al gusto. La dolcezza è di humore uiscoso, & grosso, & uicina al temperamento; che si assimiglia alla humidità sostantiale del corpo; & è un temperamento fra il caldo, & l'humido, onde alcuni saui l'assimigliarono all'acqua tepida, che si assimiglia alla complessione del corpo humano. Tutte le cose dolce son calide & humide, et perciò son conuenienti alla natura del corpo humano, perche il corpo humano è caldo, & humido con ugualità, & son oltre questa ragione, diletteuole tanto per ragion del suo temperamento, & pero dice Auicenna che il dolce non scalda di caldo nociuo, ma diletteuole, come è la dilettatione dell'acqua temperata quando si sparge sopra il corpo freddo; & Galeno dice parimente che il dolce è caldo, ma non percio uince la calidità che è nel corpo di superchia uittoria, uero è che si fa piu & meno, secondo che è piu & meno il dolce. Quanto al nutrimento poi che dà il dolce, è tale & tanto che niuna cosa può nutrire il corpo humano, se non partecipa di dolcezza alquanto, & ogni cosa che nutrisce è della specie delle cose diletteuoli dolci, l'operatione del dolce sono, digestione, lenificare, & multiplicatione di nutrimento. Il dolce conuiene al fecato, & se ne ingrassa & conforta, & se sara uero dolce humettara temperatamente il corpo. Secondo il nu-

trimento nutrisce molto, & secondo medicina stacca i mali humori, & gli mundifica, con la sua humidità mollifica le cose dure con la sottilità del suo calore. Hor ecco quanto sia buono nel corpo nostro il dolce, ma conuiene perche sia sicuro l'usarlo, che habbia due conditioni, la prima è che il dolce non sia intento ma rimesso, che poiche dal calor naturale saran diggerite le cose dolci, sieno ueramente dolci ne gli intestini, & non si conuertano in colera nera, & si conuertano amare, perche fa senza dubbio questo effetto, & uolendolo prouar Galeno da l'essempio del mele che se si tiene accostato lungo tempo al fuoco, di fuora uia diuenta amaro, et il medesimo fa nel corpo nostro che quando ui truoua caldo grande genera humor colerico. Meglio è adunque che i cibi sien di remessa dolcezza, & massimamente à quei che son forte calidi, & percio il mele, et le altre cose molto dolci piu si conuengono à uecchi che non son calidi. La seconda conditione, perche habbia à giouare à i corpi, & non à nuocergli è che sia di sostanza sottile, & non uiscosa ò grossa, perche la dolcezza uiscosa nuoce molto al fecato et alla milza per due cagioni, l'una che l'oppilatione è piu dura & piu grossa, l'altra perche è piu uicina alla putrefattione, onde è augumentatiua della infiagione & del rottare. Dice Rasis che il dolce, (parlando del dolce eccessiuo come si è detto) fa l'oppilationi & l'appostem e nel fecato, & nella milza, maßimamente se queste membra ui saranno di loro

natura inclinate, & genera anco il flusso del uentre, & la mollificatione dello stomaco. Il dolce ha del grosso, & fa le oppilationi, per la sua grossezza, & non si digerisce perfettamente, & se ben si digerisce nello stomaco, non sarà ben digesto ne gli altri luoghi. La ragione che aßignano i dottori della medicina, perche faccia le oppilationi, è, perche dicono che la natura che è amica del dolce, lo tira à se prima che sia digerito. Però si da per conseglio che i giouani ne gusti di rado, maßimamente i colerici.

Del sapore, & cibi amari, & della lor proprietà giouamenti, & nocumenti. Cap. LXIIII.

IN quel modo che il dolce è amico della natura, cosi per lo contrario l'amaro è da lei abborrito, come quasi suo inimico. Tutte le cose amare son calide, & il uero amaro è caldo in terzo grado, che la cosa non è amara, se non per la superfluità della calidità che ha in se, & l'acuità, però di sua natura desicca molto, & conduce presto il sangue à farsi adusto, & fa che nel sangue si augumenti la colera rossa, perche è molto asterſiuo, nuoce alle uiscere desiccando il corpo oltre il douere. Le cose di pura amaritudine son nimiche à tutti gli animali, & alle piante, perche di sua natura son secche, & pernitiose, come il fume che si genera per l'adustione, però è da concludere che le cose amare deono esser refiutate per cibi, ma solo per le medicine quando le uor

remo pigliare. Il piu delle medicine amare conferisce al fegato, perche sono stitiche, & aperitiue, l'amaro lana, mondifica, taglia quel che è di grosso nelle uene per la sua calidità.

La natura del sapor salso; & i nocumenti, & giouamenti di esso. Cap. LXV.

SOno alcuni cosi assuefatti al sapor salso che non san mangiar cosa alcuna senza gran quantità di sale; altri sono poi che per la carne salata ò pesci salati lasciarebbono ogni altra uiuanda per buona che sia, non considerando ò non sapendo forse che i cibi salati molto, se ben non son cosi calidi come gli amari, son nondimeno uituperati molto da medici, come quei che producono ne i corpi humani cattiui effetti per rispetto della sua calidità, & siccità: perche le cose salse son terrestri, & calde, & secche nel fin del secondo grado, ha uirtù pongitiua, lauatiua, & mundificatiua, & è il sapor salso uicino allo amaro, ma ui è differenza che la cosa di sapore amaro è piu calda, & secca, & adusta. Et perciò si dice che i nocumenti delle cose salse, son poco minori di quelle delle amare. Le cose salse assottigliano, scaldano, adunano, oppilano, desiccano l'humidità per la calidità superflua, & manifesta che hanno. Et per queste cagioni par che nocciano assai, & à i colerici maßimamente, & à quei che hanno i corpi estenuati: oltre che son cosi nociue per rispetto

del suo poco ò minimo nutrimento. Et però concluderemo che le cose amare, & salse quasi niente operano à nutrire, & alla conseruatione della sanità, & della uita, anzi che par che sien nimiche, & contrarie alla natura humana, & contrarie anco à tutti gli animali, perche non si uedono animali alcuni satollarsi di sale, però diciamo che il sale piu tosto ci ha da seruire per uia di medicina che di cibo dal salare, & condire i cibi in poi. Vero è che la carne salata, & parimente i pesci salati si hanno da conseruare, & operare per incitarci lo appetito à mangiar le altre cose sane, & buone & il sale adoperarne per il uitto humano quanto meno si puo.

Del sapore acuto, & de i mali, & danni de i cibi che hanno acutezza. Cap. LXVI.

LE cose di sapore acuto, non meno son nimiche alla natura humana che se sieno quelle de i sapori salsi, & amari, per esser piu calide di tutte le altre per esser nel principio del quarto grado calide, & secche, piu calide, & secche di ogni altro sapor che si truoui. La natura humana fugge meno le cose salse che le amare, & manco le amare che le acute, per la calidità loro, perche la sua intentione è di fuoco, onde è corrodente tagliatiuo, & sottigliatiuo piu di tutti gli altri sapori. Tutte le cose acute riempiono la testa di uapori, & di fumosità, come sono le cipolle, gli agli, & simili cose, onde

nocciono marauigliosamente alla uista. Però si dà per conseglio che in ogni accidente cattiuo, che può uenire al ceruello di prohibire agli, & cipolle, perche hanno gran proprietà di perturbare, & distruggere la uirtù cogitatiua. Il Senape, la Cipolla, Porro, Aglio, & ogni cibo pungitiuo, l'amaro, il salso, & tutte queste cose generano superfluità calde, perche generano humori acuti, & colerici, che abbrusciano, & corrompono, & non fan giouamento se non à coloro nel corpo de i quali è superchia flemma, & che sono di uiscoso, & grosso humore, perche gli tagliano, & assottigliano. Onde son lasciati per medicina, & Rasis eccellentißimo medico dice: Lo Acuto augumenta il caldo, & infiamma subito il corpo, abbruscia il sangue, & lo muta prima in colera roßa, & poi in colera nera, & però concludono i Medici, che chi fuggira di mangiar agli, & porri, fuggirà i nocumenti de i mali humori. Et concludendo conuengono i cibi di acuto sapore à chi ha großi humori, & uiscosi, ma à macilenti giouani, & colerici noccion molto.

Delle cose ontuose, & lor nocumenti, & parimente delle cose insipide. Cap. LXVII.

PErche le cose ontuose, & le insipide par che habbiano quanto alla sanità una gran conuenientia, ristringerò tutto quel che se ne ha à dire in poche parole di un capitolo solo. Tutte quelle cose

che han del grasso, & ontuoso, è calido, & humido, ma la sua calidità è rimessa. Il dolce, & l'ontuoso son di una medesima sorte in calidità, ma è differenza fra essi, perche gli humori del dolce son uiscosi, & grossi, uicini al temperamento, simili all'humidità sustantiale del corpo, ma gli humori dell'ontuosità son sottili, & simili all'humidità dell'aere. L'ontuoso mollifica lo stomaco, fa ir del corpo, & satia prima che l'huomo pigli la quantità del cibo che gli è necessaria, & scalda, massimamente i febricitanti, & coloro che han lo stomaco caldo, & il fegato, humetta il corpo, accresce il flemma, fa stupide le persone ne i suoi pensieri, & accresce il sonno. Di che puo ritrarsi che l'ontuosità non faccia al proposito per la sanità, & che si deue piu tosto usare per uia di condimento che di cibo che habbia à nutrire. Le cose insipide son da esser lasciate à dietro, perche non son buone ne al gusto, ne alla sanità, son piu humide, & frigide, che le ontuose, ma di esse si parlerà piu di sotto, quando si ragionera delle zucche, di citroli, & simili cose che sono acquose, & senza sapor di dolce, di amaro ò forte.

Delle cose acetose, & la proprietà di esse, & il nocumento, & il danno che fanno. Cap. LXVIII.

PErche di sotto si ha da fare special mentione dello aceto, per hora non si ragionera di esso,

ma solo delle cose acetose, & della proprietà di esse. Ogni sapore che punga, & sia acetoso, è frigido, & secco di sua natura, perche gli humori sostantiali di esso sono sottili, & penetrabili, & in parte terrestri, però fora, & taglia gli humori grossi, & commuoue l'appetito. Truouasi che tutte le cose acetose infrigidano, & perciò producono nei corpi nostri molti nocumenti, perche nutriscono poco, & generano molte superfluità. I nocumenti di esse cose acetose, prima che aiutano à multiplicare la colera nera, nocciono à tutte le membra neruose per la sottilità della sua sostanza, con laquale penetra al profondo delle membra, & per tutti li membri, onde riman di esso parte quantunche picciola nõ à quale non noccia, & perciò il mangiar le cose acetose fa accelerar la uecchiaia à gli huomini, ilche fa anco l'acuto, & il salso. Le cose acetose adunque non si deono usar per cibo, ma ben per le medicine nellequali uagliono, perche sono aperitiue, & incisiue senza scaldare, assottigliano, refrigerano, et uegono à se parere, & mondificare. Non è l'acetoso di gran frigidità, reprime la colera rossa, & il sangue, & se saran monde, & purgate le interiora, & lo stomaco, ristringe il uentre, & se dentro truoua copia di flemma, generera flusso di uentre, debilita la uirtù, & la digestiua particolarmente nel fegato, disseccando il corpo, & però se non è talhora per incitar l'appetito, quanto sia per la conseruatione della sanità non deue, se non rare uolte, mangiarsene.

Della complessione uirtù, & nocumenti del sapore stitico, & pungitiuo. Cap. LXIX.

IL sapore stitico, & quel che ha puntore è di una medesima natura, perche il sapore stitico non è altro che sapor pontico debole in modo che non è fra loro altra differenza che del piu, & del meno di sticità. Amendue questi sapori si generano da sustanza frigida, terrestre, & grossa. Il sapore stitico sempre significa siccità, & frigidità. Ogni corpo stitico, spogliato de gli altri sapori sempre infrigida, & disecca, & scema, & sminuisce la carne, & il sangue, se l'huomo ne mangia spesso, costringe il corpo, conforta lo stomaco, & genera sangue melanconico. Et quando la stitichezza è gagliarda, & uehemente stringe i meati, & prohibisce le cose che humettano, stitica, empie, consolida, ingrossa, raffredda, & desicca, & perciò questo sapore ancora, massimamente quando è gagliardo, deue usarsi piu per medicina che per il cibo. Il sapor pungitiuo opera similmente nel corpo humano il medesimo, ma con un modo piu intenso. Il cibo che ha puntura ingrossa l'humidità, & disecca. Il nutrimento suo è pochissimo, fa grossi humori. Ha di buono che genera appetito di mangiare, genera dolor di stomaco, benche come si è detto, si truoui in esso qualche uirtù di confortarlo, ma perche lo conforti bisogna che non sia eccessiua ponticità che habbia gran sti-

lecita, ma moderata come quella della rosa. però circa questi due sapori conuiene di concludere con Isac che dice che i sapori horribili sono contrarii, come sapori pontici, stitici, acetosi, amari, & salsi, assignando la ragione dicendo, ogni cibo che è graue in odore, ouero abominabile in sapore, è di pessimo nutrimenro, & però se pur sara necessario à mangiarne tal uolta, mangisene poco alla uolta, & rare uolte.

Quanto faccian per la conseruatione della sanità, il bere, & il cibo diletteuoli, & buoni. Cap. LXX.

QVella dilettatione che ha colui che mangia di un buon cibo che gli piaccia, piu uale, & piu è ponderata da i medici per il buon nutrimento che cosa che sia, perche puo fare che un cibo meno buono sia da essere anteposto à un cibo assai migliore, dicendo Hippocrate nel suo Aforismo, che una beuanda, & un cibo un poco piu cattiui, & che piu dilettano sono piu appetitosi, & de gli altri che son nel loro esser migliori, & piu diletteuoli. Et Galeno parimente dice che ogni cibo saporoso che diletta quando è pigliato dallo stomaco, è abbracciato, & retenuto, & con gran sua dilettatione è diggerito piu che alcuno altro. Finalmente si dice che quella cosa che sara presso la maggior parte de gli huomini un poco cattiua, & appresso uno di tanti sarà dilet-

teuole, à questo tale sara migliore, perche doue è la dilettatione, iui è la bontà della digestione, dicesi se sia un poco cattiua, perche la cosa diletteuole se fosse molto cattiua, & nella sua ultima malegnità; non deue da l'huomo esser usata spesso, perche gli diletti, anzi che se la malitia di essa sara poca, & la dilettatione di chi non è sano, sia piu abondante; & piu che quella che non hauerà questa malitia; & il medesimo deue essere nel corpo sano. Quelle cose che l'huomo sarà assuefatto à mangiare, piu gli conferirãno benche non sien molto laudabili. La delettatione del cibo che si mangia in questo uiene ad hauer gran priuilegio che quanto piu cattiuo sia il cibo che diletta, tanto piu gagliarda, & uehemente sarà la digestione di esso, pero l'huomo deue seguir quello secondo la consuetudine approbata et antica. Et questa regola che le cose diletteuoli al gusto sien migliori, non solo si estende ne i sani, ma anco ne gli ammalati, che de i duo cibi quel che sarà di minor giouamento ma piu diletteuole al gusto, è migliore del meno diletteuole etiam che sia di maggior giouamento. Però l'huomo deue fuggire essendo sano di gusto di mangiare, potendo far dimeno, di queste cose che non uanno al gusto suo.

Quale deue esser la quantità di quel che si ha da mangiare, & il danno che nasce per la superflua. Cap. LXVI.

La super-

LA superchia repletione in qualunche dispositione è pernitiosa ò sia del mangiare ò sia del bere, perche molti per il troppo impirsi la sera si son trouati morti la mattina, che la molta crapula soffoca il calore naturale, & lo estingue in quel modo che la quantità eccessiua dell'olio fa estinguere la fiamma della lucerna, & però dicono i medici che è cosa molto sana di leuarsi da tauola non tanto ripieno, che non sia nello stomaco qualche parte uacua, & che à l'huomo resti anco qualche appetito, & qualche disiderio di mangiare ancora, perche non è mangiare piu cattiuo che quel che fa grauezza di stomaco, perche la causa dell'infirmità è la moltitudine della superfluità, ilche si fa ogni uolta che il nutrimento sara sopra abbondante, per che la natura che di esso non ha bisogno, non lo digerisce, ne dopo lo conuerte, ma restando indigesto si conuerte in superfluità, laquale finalmente commossa da una picciola occasione si muoue alla putrefattione che causa infirmità, & ne seguono da simili eccessiue repletioni, mouimento di flusso di corpo, nausea, mancamento di appetito, la mente grossa, negligenza, grauezza di capo, & di orecchie, dolore, & angustia di stomaco, impedimento di intelletto, calamità, melanconia, dolor colici, uitio di milza, & di fegato, & finalmente febri. Si che il leuarsi da tauola con qualche appetito è cosa molto sana, & buona, & maßimamente à quei che han lo stomaco frigido, dicendo Galeno che il uen-

tre frigido è buono ad appetire, ma non buono à diggerire, che altro non uuol dire che lo stomaco frigido piu appetisce, che digerisca.

Qual debba esser la mesura, & quante uolte debba mangiarsi il giorno. Cap. LXXII.

A Voler dar regola della quantità del cibo che si ha da mangiare, non è possibile che huomo sappia ne possa determinarla, ma la esperienza che è maestra delle cose, l'insegna. La mesura del mangiare consiste nell'uso, & nella uirtù di colui che mangia, & ne potrà far giuditio, se sentirà quando haurà mangiato, & nella digestione, che non habbia nausa, & non si senta forte ripieno, ne si sentira la testa graue, l'ingegno pigro, ne dopo la digestione fara gran rutti, perche quando ui sieno queste cose, è argomento che la quantità del cibo che ha mangiato non è stata misurata, & alhora si da per conseglio da Auicenna, che nel dì seguente l'huom debba diggiunare, & che dorma piu lungamente, & se il sonno non uiene, mettasi à caminare non di essercitio immoderato, ma caminando soauemente, & continouo senza riposar per un pezzo. Habbiasi auuertenza di seguir, come si è detto, l'uso, perche è un'altra natura, come Hippocrate dice, con tutti gli altri. Vogliono i medici per regola uniuersale che si debba mangiare due uolte il dì, & il seguente dì una, ma dicono che se

l'huomo è usato à mangiar due uolte, & non gli fa male, che debba continouarlo fin che non gli fa male, perche se lo interlasciasse per l'uso che si ha preso, si debiliterebbe la sua uirtù, ma colui che ha debilità di stomaco in diggerire seguiti il suo costume, ma se uno solito à diggerir male, & à mangiare una sola uolta il dì, uorrà rimettersi à mangiar due, gli ne auuerra oltre gli altri mali, grauezza di stomaco, pigritia, & indigestione. Et finalmente circa l'hore del mangiare, ognun mangi in quella hora che è assuefatto à mangiare, massimamente quando l'ha per consuetudine inuecchiata, & in oltre ha da considerarsi i paesi, doue l'huom si truoua, & doue è natiuo, perche son paesi si frigidi che gli habitatori di essi ui mangiano cinque, & sei uolte il giorno, & à questi tali si dice, che seguano la lor natura, la consuetudine, & la qualità de i luoghi, & de i tempi, sempre seruando però la regola di mangiar piu tosto meno che troppo, & se uno nato in paese, oue è solito di mangiarsi poche uolte, & quelle sobriamente, arriuerà in uno di questi paesi freddi, oue si mangia assai, & piu uolte il giorno, fin che non si assuefaccia bene à quell'aere, uada ritenuto in non uoler mangiare, & ber tanto come i natiui di esso, perche gli auuerrà quel che auuenne all'Asino che si uantaua di uoler portare il giugo, & arare in compagnia del Bue, che il Bue gagliardo piu di lui passò inanzi col suo solito lauoro, & l'Asino cadè di stanchezza in mezzo il lauoro. Ben

dico che secondo che sentira essersi à quello aere assuefatto puo sempre piu mangiare del suo solito, quando si senta l'appetito incitarnelo, & che lo stomaco possa diggerirlo.

Che nuoce molto il mangiare diuersi cibi, & il bere diuersi uini in una mensa. Cap. LXXIII.

SEnza l'auttorità de i Medici Salomone ne i suoi ecclesiastici ci insegna che non si deue esser ingordo di mangiar molte cose dicendo. Non uoler esser auido di ogni mangiare, & non ti dare ad ogni cibo, perche nelle molte uiuande sara l'infermità. Le cose composte di uarie cose son di piu presta corruttione che le cose composte di poche. Niuna cosa è piu perniciosa, che mescolar nello stomaco molti cibi insieme, dopo lo star lungo tempo à tauola mangiando, perche quando ui sara messo l'ultimo cibo, il primo cominciera à diggerirsi. La cagione perche si uieta il mangiare diuersi cibi, nasce da due ragioni, l'una è per la diuersità di essi cibi nel diggerirsi, perche essendoui de i digestibili, & de i non bene ò tardi digestibili, à quel che si digerisce nel bel del diggerirsi ò nel fine si mescola quel che non si diggerisce. L'altra che uno puo mangiar piu di una sorte di cibo che di un'altro. Gli antichi ben regolati coloro che si essercitauano si guardauano da questo errore, perche si contentauano di mangiar la mattina solamente la carne, & la sera sola-

mente il pane. Et per questo si deue l'huom ritenere di andare à i conuiti de i potenti, & ricchi huomini, che con le lor splendide cene, & sontuosi conuiti, per la diuersità de i cibi, l'huomo nel mangiargli fa un stran mescuglio nel suo corpo, & però uediamo che le infermità gli assaltano, & con la breuità della uita.

L'ordine nel mangiare, & quai cibi son da esser messi prima, & quali sien gli ultimi. Cap. LXXIIII.

QVando pur si uoglia nella mensa hauer diuersità di uiuande, per men male osseruisi almeno questa altra regola, che se pur non torrà à fatto il nocumento della diuersità, giouera almeno molto. Et ben che di questa regola si sia da me fatta qualche mentione altroue, mi gioua di uenire replicandolo à i debiti luoghi, poi che importa molto. Deue osseruarsi che sempre i cibi lubrici liquidi, sottili, & presto penetrabili, frutti humidi molto, & acquosi sieno messi inanzi à mangiare che i grossi, & quei di dura digestione, accioche i sottili sien digeriti, & non habbiano impedimento dal pasto grosso, & duro, perche digerendosi, & uolendo passare, & non potendo per rispetto de i cibi grossi che stan di sotto restano, & si mutano, & conuertono in fumosità, & si genera colera ne gli stomachi caldi, ouero si mutano in acetosità, & putredine à quei che hauran lo stomaco frigido. Della elettio-

ne de i cibi quanto alla sanità deue auertirsi, che quei sono i piu proportionati cibi che piu si accostano di lor natura alla qualità del sangue, come il uino, uitelli di uoua, acqua, carne, & pane; & piu particolarmente, & piu propriamente, carne di Capretti, & di Vitelli piccioli lattenti, & de gli Agnelli annuali, & le cose dolci di dolce, & conueniente complessione, & che il uino habbia buono odore, & buon sapore, queste cose a quei di mediocre essercitio par che conuengano, & tutte quelle altri carni di uolatili che gia ne i particulari discorsi di essi si son nominati; & anco de i pesci de i fiumi petrosi, & de i marini, conditi nel modo che si è detto, & de gli altri anco che non han cattiuo odore, & non sien di grande humidità, & per complettergli tutti in uno, tutti quei cibi che son di buona, & facile digestione, & generano buon sangue, perche come uuol Galeno, quei cibi che si digeriscono bene, fan migliori humori, & che sien mangiati con appetito, & senza pensieri calamitosi, & che molto gustino à chi li mangia; stando sù la regola de i duo cibi uguali in bontà, & ancora che l'uno fosse di alquanto minor bontà, far eletione di quel che piu l'huomo appetisce: Ricordandosi l'huomo che i cibi cattiui non possono generar sangue buono.

Che i cibi, & il bere deuon essere eletti proportionati alla complessione, & alla consuetudine. Cap. LXXV.

A Quei che son di temperata complessione si deon dare cibi temperati che non habbiano alcuna qualità cattiua in quanto si puo, parlo de i sani, che con gli ammalati si deue andare in altro modo, perche ne i corpi distemperati è cosa piu sicura dar cose contrarie. Ogni complessione di huomo ha il suo cibo conueniente, & simile, che à uoler mutarlo, segli fara male, che sono alcuni à quali il nutrimento delle carni laudabili, & buone farà nocumento, però non deue darsegli, ma darle à quei che gli conferisce. Alcuni sono che diggeriscono molto bene la carne uacciua, & simili cibi grossi, & piu presto che le carni delle galline, & delle Pernici. Son similmente quei che ne i loro stomachi si corrompe il cibo sottile, & tutti gli altri che comunemente si soglion ben diggerire, & il cibo forse difficile à diggerire in altri stomachi ne i loro diggeriscono; & però à questi tali, come altra uolta si è detto deon darsi i cibi che gli conferisca, & che gli son consueti, mangiando tante uolte quanto ha in consuetudine di mangiare, & se pure i Medici uorran mutare questa lor consuetudine che sia molto cattiua in migliore, non lo deon far tutto in un tempo, ma à poco à poco, perche la natu-

ra non sopporta le repentine mutationi.

Come si debbono eleggere i cibi secondo la quali tà & fortezza dello essercitio. Cap. LXXVI.

I Cibi deono esser presi secondo la qualità dello essercitio fatto ò che ha da farsi, & proportionarlo in modo che si conformino insieme. Coloro che han lauorato molto, deono mangiar molto. Deuesi considerare la quantita del mouimento che l'huomo ha fatto inanzi il mangiare. Quando inanzi il mangiare il mouimento & essercitio de l'huomo è stato molto, mangisi bene non di cibi molto grossi, uiscosi, & che tendono alla siccità, ma di cibi che sieno di difficile dissolutione. & non gli dar dieta, perche non gli conuiene punto; & quando inanzi il cibo non è stato essercitio ò poco, l'huomo deue notrirsi con pochi cibi, & sottili. Quando l'essercitio è stato mediocre, manginsi cibi temperati in sottilità & grossezza. Questa regola deue osseruare chi ha fatto essercitio, ma non deue potendo far dimeno mangiar cibi corruttibili dopo il suo essercitio, & maßimamente è reprobato il pesce, che i medici non dan per consiglio che si debba mangiare dopo un grande, & laborioso essercitio, perche si corromperanno, & si corromperanno anco gli humori, & si come si scriue de i pesci così per la medesima regula della corruttione si deue intender de gli altri nutrimenti corruttibili, per il refri-

gerio della calidità che rimane nel corpo dopo lo essercitio. Et per concludere diremo con Galeno, che coloro che sono à fare essercitio grande, & che son sani, & ben complessionati, non saran lesi dal mangiare cibi grossi, & quei che non fanno essercitio ò poco, lascingli stare se possono, eleggendosi cibi sottili e uoua da bere fresche, carne di capretto, & carne di polli non deono esser date à chi fatica nel suo essercitio molto, ma si bene à quei che stanno in casa otiosi, o con poca fatica.

Quai corpi non si debbano essercitare, & che han da far in luogo di essercitio quei che non si posson muouere. Cap. LXXVII.

Niuna cosa è piu propria à conseruar la sanità che lo essercitio perche dispone & purifica il corpo dè l'huomo, & fa che non habbian bisogno di medicine quando è fatto co'l debito modo, si come per il contrario è la quiete & l'otio cagione della maggior parte delle infirmità che auuengono nei corpi humani, ma non conuiene à tutti, almeno quanto alla quantità & alla qualità, perche i corpi non disposti allo essercitio. Non solo in farlo non gli gioua, ma gli nuoce, in quel modo che il cibo al famelico gioua molto, & à un ripieno nuoce. I corpi ripieni di qualche cattiuo humore non deono far essercitio fin tanto che non sono euacuati che in quel modo che i cani feroci non son da esser destati & ir

ritati se dormono, cosi i mali humori non euacuati non son da esser con essercitio commoßi, acciochè non moßi & alterati, uengano à putrefarsi, & à generare infirmità graui. Alcuni altri similmente non sono atti allo essercitio, come sono huomini molto uecchi infermi, & conualescenti & simili, che conuenientemente non possono essercitarsi, à quali in cambio dello essercitio da conseglio Galeno che si debbano astenere da i großi cibi indigestibili & duri, ma quei che sono ueramente ociosi ne anco eßi mangino i tali cibi, ma usino il passeggiare, & il suspendersi con le mani in qualche luogo in cambio di esso, ouero usino bagni ò le frigagioni che questo è molto utile conferendo al giouane & al uecchio. Niun sia che debba marauigliarsi se non potendo essercitarsi, deue fricarsi, perche la fricatione è come se fosse un altra parte dello essercitio, laquale se sarà leggiera stanca, se sarà molta, fa smagrire, & se temperata ingrossa. La frignagione non solo a i deboli ma à quei si possono essercitare per utile & necessaria, perche dice Auicenna che è necessario che coloro che se essercitano, prima si preparin con qualche frigagione laquale uiuifica la natura, & dilata i pori facendosi con cosa aspera, & questo è utile, & sano anco à chi non è uso di farsene. Si da per conseglio da Galeno, che colui che si muoue à far essercitio non debba muouersi fortemente, ma cominciarlo pian piano, & pian piano uenirlo accrescendo.

Quel che l'uomo ha da fare prima che si muoua allo essercitio. Cap. LXXVIII.

OLtre la fricatione che deue farsi l'huomo inanzi lo essercitio & la regola de uenire à cominciarlo pian piano, è che lo essercitio sia proportionato al cibo pigliato inanzi, perche à chi uuole essercitarsi fortemente conuien reficiarsi la sera inanzi con grosso cibo, chi uuol essercitarsi poco, mangiar cose sottili, & chi uuol essercitarsi mediocremente, mangiar cibi mediocri fra la grossezza, & la sottilità. Vnaltra cosa deue auuertirsi prima che cominci l'huomo à essercitarsi, faccia sforzo scacciar dal corpo suo le superfluità di dentro dalle intestine con ir del corpo, & dalla uesica, con l'orinare, & dopo si esserciti, cercando anco purgarsi il naso col soffiarlo & la bocca. Dopo ha da leuarsi le uesti che ha indosso graui, perche chi con esso fa essercitio suda presto, benche l'huomo moderatamente lo faccia per la calidità che estrinsecamente ha, & percio quei che corrono ignudi son piu coloriti de i uesti ti. Et in quel modo anco che coloro che habbitano in luoghi altri doue possono i uenti, son piu coloriti di quei che habitano in luoghi bassi & suffocati, cosi l'huomo sarà piu colorito quando si truoua in buono spiracolo, & haurà gran caldo, non dico io gia che si debba ir ignudo à fare essercitio, ma che nõ sia di molti panni grauato chi lo fa. Si ha anco da osser-

uare che se colui che uuol fare essercitio haurà qual che membro infermo ò debbole, non si de muouere, ò almeno faticar poco.

Che l'huomo non dee entrar à far essercitio uacuo di cibo, ne in hora che sia ripieno. Cap. LXXIX.

L'Vna delle cose che deue esser piu considerata inanzi lo essercitio, è lhora. Colui che piglierà hora inconueniente à far essercitio, peggio farà che se stesse otioso, come fanno alcuni che dopo molta crapula sentendosi ripieni, & temendo di non poter smaltire à tempo per la cena il graue pasto che ha in corpo, si mettono à fare un gagliardo & uiolento essercitio, de quali molti se ne sono infirmati spesso, & molti ne son morti, non per altro, se non perche si son messi à far grande essercitio ripieni; & percio dico con i medici che niuno si debba dopo il pasto mettersi à far grande essercitio (da questa regola eccettuando i contadini, & coloro che ui son da piccioli assuefatti). & è la ragione perche scaldano con quello essercitio il cibo che ha nello stomaco, & cosi bollente lo fanno andare prima che sia digerito, il quale quando cosi crudo peruiene al fecato & alli intestini, nelle uene del fecato si ragunano humori grossi in quel modo che il riposo deue esser fuggito innanzi il desinare. Ne anco si deue dopo il cibo subito dormire per la medesima ragione, & anco,

perche per la inondatione non si corrompa. Ne ancora si deue subito caualcare, & se questo è, quanto maggiormente non deue l'huomo esporsi à piu uiolente essercitio. Et se alcuno dopo il pranso uuol muouersi, muouasi soauemente & non con moto gagliardo & forte. Dicesi secondariamente che in quel modo che dopo il mangiare, & massimamente dopo il pranso, non si deue l'huomo esporre à grande essercitio, cosi non deue entrarui con stomaco molto & in tempo che al'huom comincia uenir lo appetito, perche questo sarebbe maggior error del primo, in quel modo che ne anco l'huom deue porsi à dormire con stomaco uoto.

Documento de l'hora debita di entrare allo essercitio per i suoi segni. Cap. LXXX.

SI è detto disopra quale hore sono inconuenienti à tener nello essercitio, hora diremo qual hora sia appropriata da gli autori à cominciarlo & approbata. Dicesi che l'hora è dopo la seconda digestione che si fa nel fecato, perche questa è appropriata per hora conuenientissima al moto à ciascuna età complessione, sesso, & regione, & che sia il uero dice Auicenna queste parole. Conuiene che nelhora dello essercitio il corpo sia mondo, & che il cibo piu fuore sia digerito nello stomaco, nel fecato, & nelle uene, & che gia sia lhora di pigliar l'altro cibo. Galeno da per conseglio, che se uogliamo conseruar

bene la sanità cominciamo da le fatiche, dopo seguitiamo il mangiare & il bere, & dopo il sonno. A uoler poi cognoscere qual sia l'hora debita puntalmente, & quando queste digestioni sien fatte, insegna Galeno à conoscerlo dall'orina, che quando sia mediocremente citrina, significa che à l'hora è fatta la seconda digestione, & che si puo cominciare à entrare nello essercitio, & quando si uedrà esser chiara, che tiri nell'acquosità ò ueramente rosso, è segno non esser fatte. L'orina appare in color di fuoco dopo l'auuenimento della fame, & dopo una eccessiua fatica, & alhora non uogliono che si entri piu nello essercitio, perche è passata lhora, ma uuol che si attenda à soccorrer il corpo co'l mangiar & col bere. Quando è citrina quella adunque è l'hora propria, & precipuamente se si sentirà l'huomo alleggerito, non infiato ne distese, non graue & il ruttare haurà l'odore simile al cibo che ha mangiato, ne haurà singulto, ne grauezza di capo & simil cose.

Quale essercitio conuenga à ciascuna complessione, età, & sesso. Cap. LXXXI.

Conciosia che sieno piu sorti di essercitio, è da considerare qual sia piu conueniente alla custodia della sanità, acciochc ciascuno per conseruarsela si applichi a quello che piu se gli appartiene. Diciamo adunque che la intentione di tutti i saui naturali è che quello sia uero, & lodeuole essercitio,

nelquale tutte le parti del corpo egualmente si muouono, & si essercitano, & che niuna parte piu trauagli dell'altra ò meno. Tutte le membra deono dunque nel uero essercitio trauagliare, & non solo le membra esteriori possono faticare, ma ancora le membra interiore, il petto, & le membra dello Anelito, la bocca, & la lingua si esserciteranno con una gran uoce, & graue, & talhora acuta, ò miste, & chi uuol essercitar la uoce deue cominciar con dir basso, & poi inalzarsi pian piano, come si è detto dello essercitio del corpo. Quanto allo essercitio del leggere si deue anco cominciar pian piano, dopo con uoce ordinata si deue inalzare, & poi forte, ma se si ha da dir un gran pezzo, uadasi con la uoce moderatamente per poterui resistere, perche cosi ne uiene miglior giouamento. Si essercita il uedere con mirare le cose minute, & talhora ordinando che leggiermente miri le cose luminose. L'audito parimente uiene ad essercitarsi ascoltando i suoni occulti & talhora i grandi, & cosi del resto ciascuno secondo il suo essere. E laudato pe'l migliore essercitio quel che si fa con la palla picciola, perche se ben si considera, con esso giuoco uengono à muouersi tutte le membra del corpo. E laudato anco lo essercitio della caccia, & quella particolarmente che si fa in menando i cani à lassa. Vero è che questa sorte di essercitio non pare che conuenga molto à delicati, perche essendo l'essercitio grande, & dicendo Auicenna che à deboli si de dare essercitio

debole, non fa per loro uuole questo eccellente phisico che ciascuno si applichi allo essercitio che conuenga alla sua complessione & consulto, & che non ecceda le forze di chi lo fa, & per questo si uerifica non esser uero che ognuno si debba essercitare à un modo.

Che termine & che mesura debba hauere lo essercitio di ciascuno. Cap. LXXXII.

IN quel modo che lo essercitio che si fa moderatamente è conseruatione della sanità & della natura humana, cosi pe'l contrario la destruge il superchio & non moderato. Immoderato propriamente si chiama quello essercitio ilquale euacua, et annichila lo spirito & macera i grassi & i carnosi, per la forza de dolori, et fa inuecchiare i corpi inanzi il tempo, & è la ragione che si assegna che per lo immoderato non rimane altro nel corpo che siccità, perche i moderati fan carne. Quando l'huomo haurà fatto tanto essercitio, che si comincierà à stancare, non deue seguir piu oltre, ma riposarsi. Danno i medici tre regole da considerarsi circa la quantità dello essercitio, l'una è del calore, perche finche in esso si accresce la calidità, mostra che anco è hora di essercitarsi. La seconda è il mouimento, perche fin che ancora perseuera quel che si essercita nella leggerezza, segno è che anco è hora. La terza è da dispositione delle membra secondo la infiammatio-

ne che

me che l'huomo in esse si sente, perche fin che di essa si accresce l'infiammatione, anco è hora. Quando commincieranno queste dispositioni, & il sudor ua-porale, & anco la resudatione liquida sarà fatta, allhora deue esser lasciato star l'essercitio & finirsi. Queste sopradette cose deono essere intese ne i sani, & ben cõplessionati che si uorrãno conseruare nella lor naturale dispositione; perche i corpi che non son ben complessionati, come sono i flemmatici, qualche uolta deon preterire questo termine, massimamente quando desiderino di condursi à dispositione migliore.

Quel che da chi han fatto essercitio deue esser osseruato in qualità & quantità. Cap. LXXXII.

Colui che ha fatto essercitio grande deue guardarsi di non mangiare & bere subito che lo ha finito, ma deue lasciare quietare il corpo, perche allhora si purga ancora delle sue superfluità, si perche per il suo caldo per tutto sparso non potrebbe diggerire il cibo che pigliasse, poiche nella digestione bisogna che il caldo si raguni presso lo stomaco, onde il cibo si conuertirebbe in superfluità & non in nutrimento del corpo, & però è regola buona nel regimento della sanità, che quei che han fatto essercitio buono, si riposino alquanto prima che mangino, & deono auuertire di mangiare cibi buoni &

nutritiui, & fugano di mangiar pesci, se possono far di meno & l'altre cose simili ad essi, perche se gli corromperanno nello stomaco, & corotti corromperanno il resto del cibo, & dasi per consiglio anco che in questo caso di grande essercitio si debba fuggire il mangiar frutti, perche dicono che ogni cosa che empia il sangue di acquosità, che bolle nel corpo, come è il succo de i frutti, ancora che in quel punto gioui, nondimeno apparecchia il corpo alla putrefattione.

Che i cibi che si pigliano, di eccessiua qualità, possono temperarsi con cose contrarie. Cap. LXXXIII.

POiche si è detto della qualità de i cibi che mangiamo quali sien freddi, quali caldi eccessiuamente, & quali temperati, & come per la salute humana l'huom deue mangiare i buoni & temperati & fuggire i contrarij. Perche non puo ognuno trouare i cibi tali quali son descritti buoni, ò perche la borsa gli lo impedisca, ò perche si truoua tal hora l'huomo in luogo oue non puo hauerne come uorrebbe, è bene che si insegni qualche modo con che l'huom possa, al meglio che si puo, in simil casi di impossibilità prouedere alla sua sanità, percio si dice che è bene che si temperi il cibo cattiuo con i rimedij contrarij, che se l'huom mangia la carne di secca complessione molto, onde possa na-

sce che quel che si è detto che ci può auuenire dal mangiare, deue cercar di condirla con mineStre & potaggi che sieno humidi. Come sarebbe anco à dir che se l'huomo mangia de i cocumeri ò delle zucche che son frigide & humidi sieno i lor condimenti temperati con porri, agli & simili cose calde, & secche, se si mangieran cose oppilatiue, manginsi con esse cose che sieno aperitiue. Quando ueda l'huomo potergli nuocere i cibi mangiati troppo dolci beua beuanda che habbia dell'acetoso, & chi haurà mangiato cosa acetosa, & considererà che secondo la sua complessione possa nuocergli, beuaci cosa dolce, & oltre che la ragione phisica, & naturale ce lo dimostri senza allegar auttore, uedasi che Auicenna ce lo insegna, senza ueder niuno altro, quando dice. I cibi deono esser misticati, cioe gli humidi con cose secche, i dolci con le acetose, & i freddi con le calde. Alle cose Stitice diasi cosa humida & lubrica, & discorrendo temperar i cibi contrarij, con i suoi contrarij, & se si mangierà cosa grassa, onde l'huomo si habbia di Stomacare, & temere che gli ne habbia à nascer cattiua digeStione, mettauisi sale assai, ouer cose acute, che queSte cose giouano ad assottigliar quel che è grosso. La carne calida di sua complessione deue esser mangiata con agresta, ò con pomaranci, ò cedro, ò limoni, ò pomi granati, se la complessione di colui che la mangia sarà secca, adopri aceto succo di cocozza, & succo di cetri, & li lattuche, che uengono à temperare il calor loro.

questa sia regola, & precetto fermo, che considerata la sostanza & la qualità de i cibi in se stessa, & la qualità & complessione di chi gli riceue.

LIBRO NONO

DELLA NATVRA DELLE Herbe che si adoprano in insalate, & in condimenti di uiuande.

Come si possa conoscer dall'odore, & sapore la qualità et complessione dell'Herbe. Cap. LXXXIIII.

PERCHE Non sia l'intention mia, Messer Francesco mio caro di voler hora trattar in questo libro della natura di tutte l'Herbe, ma solo de i cibi, de i condimenti di essi, dell'apparecchio che deue farsi conueniente all'officio della Scalcaria, & ultimamente del modo di usargli quanto alla sanità, & alcune altre cose del regimento di essa, non uoglio estendermi in altro circa l'Herbe se non in quelle che si usano per insalate, & per condimento de i cibi, che solo queste fanno al proposito del mio libro. Chi unol poi sapere la qualità & natura di tutte l'altre, particolarmente, lega Discoride cō la bella interpretatione del

Mattiolo che quiui trouerà quel che uuole. Non doueti disprezzare di intendere di queste herbe, che io m'apparecchio à parlarui, le qualità et le cōplessioni, perche à uoi sarà molto utile, & à tutti gli altri che leggeran questo libro, che non possono sempre hauer i medici attaccati alla cintula ne i bisogni. La regula uniuersale da conoscere se un'Herba è calida ò frigida, ò humida ò secca, senza domandarne parere à medici da noi istessi possiamo giudicarlo con la regola di annasarla, che se la sentiremo di grande odore & acuto maßimamente, diremo assolutamente essere calida, da alcune herbe impoi che mette Auicenna con le quali la regola che io dico ha eccettione delle quali qui non si ragiona, per non esser di quelle che si adoprano giornalmente ne i cibi, come ... Quanto piu saranno odorifere tanto piu diremo esser calide, perche l'odore nascono da una certa benche non assoluto calidità, come è l'odore della maiorana, menta, basilico & simili herbe, ma questo segno dell'odore non è bastante à farci far giudicio che sia calida, se allo odore non si congiunge il sapore, che quando questa herba odorifera 'a troueremo insipida & come acqua, zucca, et lattuca & simili, diremo albora liberamente esser quella cosa frigida, & che la sua compleßione ò è di mezzo, ò inclinata al frigido. Se il sapore di questa herba lo sentiremo dolce diremo albora che è calda et humida con egualità, & se sara amara, diremo che è calda & secca in terzo grado. & se salsa, dire

mó esser calda & secca nel secondo, & se sia di sapore acuto, diremo esser calda & secca in quarto. Il medesimo diremo delle frigide, che se conosceremo che è acetosa, diremo che è fredda & secca nel secondo grado, & se pontica ò stitica, diremo esser fredda & secca nel terzo, in quel modo che si è detto de i sapori. In questo modo per l'odore & il sapore insieme giudicaremo assai sufficientemente sopra il fatto della natura & complessioni di queste herbe, senza faticar per altra uia.

Che si dee fuggire, in quanto si puo, di mangiare delle herbe, & maßimamente le saluatice. Cap. LXXXV.

PEr la coseruatione della sanita ne frutti che herbe deue l'huomo usar molto per cibo, perche humettano gli humori, & non dan nutrimento. Dice Auerrois che tutte le herbe di sua natura tendono à humore melanconico, ecceto la lattuca, & la bugolossa. Si puo bene, non per uia di nutrimento, ma di medicina mangiar le herbe in insalata ò in altro modo la state per rifrescare & estinguer la sete come lattuca, indiuia & procacchia, ò porzolaga, ma nella inuernata non deue usarsi. Et questa sia la regola che generalmente le herbe sian di poco nutrimento, & pero son deputate à mangiarle al tempo del diggiuno & della astinenza, ma quelle son men nociue à mangiare, che sono del

gli horti domestici, che le saluatice sono assai peggiori, dicẽdo Isac nelle sue diete, che l'herbe nate in luoghi humidi, & in terra grassa, sono piu facili à digerirsi & à penetrar le uene, ma per rispetto della humidità son dure ad aßimigliarle alle uene. Il sangue che generano è sottile, & acquoso, & il nutritrimento di esse è picciolo & illaudabile. Ma le saluatice par che facciano contrario effetto, che son piu secche in comparatione delle domestice, & però piu dura à diggerirsi; ma piu tarde à penetrar le uene, son cattiue al nutrimento dalla fortezza del suo acume, & della sua siccità, & questo auuiene perche l'herbe & tutte l'altre cose che nascono in luoghi secchi & caldi son di secco nutrimento, & dure à diggerirsi.

Dell'Herba Acetosa, & sue proprietà. Cap. LXXXVI.

L'Acetosa domestica, che sogliamo adoperare spesso nell'insalate de gli horti, è fredda in primo grado, & secca nel secondo, stringe il uentre, essasperu lo stomaco, & estingue la colera rossa, & la sete, è buona al flusso del uentre, & incita lo appetito. Il suo humore non è laudabile, & quella che non è di gran rosciezza piu nutrisce.

Del Baselicò cosi grande come picciolo & le sue proprietà Cap. LXXXVII.

IL Baselicò è di due sorti, uno che ha le foglie l[illegible]r-ghe, & l'altro le foglie picciole. Questo Basi[illegible]co è caldo nel secondo grado, & è secco nel fin [illegible] primo, è di dura digestione, ha superchia hum[illegible]tà, muoue uentosità, prouoca il latte, è cattiuo [illegible] la uista, & quando si raddoppia il mangiarne [illegible]ra presto putrefattione, prouoca l'orina, & è di quella specie che multiplica la co[illegible] & ge[illegible] cattiuo humore melanconico. Quello ch[illegible] picciolo è caldo & secco in secondo grado, apre l'oppilatione del ceruello, uale contra le morroide, & contra la melanconia, & apre anco le oppilationi [illegible] naso ò co'l mangiarlo ò con l'odorarlo, fa dolere, à chi spesso usa di mangiarne, il cap[illegible], notrisce, disecca lo sperma, conferisce alla bocca dello stomaco che lo conforta, & aiuta il cuore, ma[illegible] gioua allo stomaco freddo, lieua la tristitia dell'animo, & la solicitudine, fa diggerire il cibo grosso, fa ua[illegible] riferi rotti, ma ne l'uno, ne l'altro è laudato di buon nutrimento, & però è cosa sicura di lasciarlo st[illegible]re, ò usarne poco & di raro. Dice Galeno che s[illegible] trito si mette in una pignatta uota in pochi di genererà scorpioni, maßimamente se ogni di sarà questa pignatta messa al Sole, chi pur se ne diletta, odorilo piu tosto che lo mangi.

Della Biete, Borragine, & Bugolossa, & lor proprietà. Cap. LXXXVIII.

LA Bieta, ò sia di quella piu nera ò della piu bianca è calda, & secca nel principio del primo grado, muoue il uentre, punge le uiscere, & anco lo stomaco, & maßimamete nuoce à chi l'ha difetti humidi. Il nutrimento suo è poco, ha un poco di acuità per un poco di salsedine che ha in se, & perciò nuoce allo stomaco, maßimamẽte se ui sia uiscosità, & il sangue generato dalla Bieta non è laudabile ne buono, genera humori grosi uiscosi, & flemmatici, & perciò non si deue l'huomo darsi al mangiarne spesso, maßimamente, come si è detto, da chi patisce debolezza di stomaco, è con tutto ciò miglior che la Malua alle oppilationi del fecato, & anco piu, quando si mangia con sinape, ò con aceto & è anco buona medicina per la milza. La Borragine è calda, & humida nel primo grado, ha proprietà di rallegrare, se si beue misticata nel uino, & conforta il cuore, ha uirtù di generare buoni humori, è buona per i conualescenti, & melanconici, se segli da cotta con la carne in minestra, messa nel uino è buona alla tosse. La Bugolossa è herba buona adoperandosi ò nel cibo ò nel bere, & parimente la sua acqua distillata. Poßiamo sicuramente usar queste due sorti di herbe nelle nostre insalate, & sicuramente dar si possono per insalata da i scalchi à i lor signori, perche è molto utile, & separatamente, & insieme con lattuche, & altre cose simili laudabili.

Della natura di tutte le sorti di Cauli, & i loro nocumenti. Cap. LXXXI.

LA natura de i Cauli è fredda, & secca nel primo grado, & per ciò genera turbido, & melanconico sangue, & genera colera adusta, & son con tutto ciò mundificatiui. Quei che si mangiano lo Inuerno non sono di tanta ...ta, ma la forza loro è che humetta il uentre, & prouoca l'orina, & acciòche il suo nocumento sia temperato, si deon lessare, & mezzi cotti se gli deue l... l'acqua, & finir di cuocergli in altra con grassissima carne di Pecora ò di Porco, & si cuocano con coriandoli, pepe, cimino, & aglio. Dice Auerrois che il nutrimento de i Cauli è poco, & piu humido che il nutrimento della Lenticchia, & il suo sangue è cattiuo, & se si cuocono con carne grassa, & galline, diuentano alquanto migliori. E cattiuo allo stomaco, & di tarda digestione, & ingrossan il sangue, et fano il corpo doglioso. Quello che è chiamato Caulo imperiale, è calido, & secco, genera colera nera, & fa uedere cattiui sogni, con tutto ciò allarga il petto, & la gola, fa scorrere il uentre, & reprime la ebbriachezza, ma quel Caulo che nasce la State è cattiuo allo stomaco, & la medolla di essi gli è migliore, & prouoca piu l'orina. Il Caulo finalmente deue esser mangiato rade uolte da persone che non facciano essercitio, & quando si mangia

cuociasi in due acque, come si è detto, & quando si mangia di magro, adopriuisi olio di amandole, & quando di grasso mangisi con carne grassa, come si è detto, fuganlo gli otiosi, & sia mangiata lo Inuerno qualche uolta, & la State non mai.

Della Indiuia, & Cicoria, & della natura, & proprietà di esse. Cap. XC.

Sono di due sorti d'Indiuia, una è la saluatica quella che è chiamata Cicoria; & l'altra domestica, che è quella de gli horti. Quella domandata Cicoria è fredda, & secca nel primo grado, & la domestica è piu fredda, & piu humida. La domestica ha diuerse uirtu, & proprietà, ha l'amaritudine, & ponticita, & insipidità. Questa si diuide anco in due sorti, che è quella della State che ha ... uerde, & quella dell'Inuernata che è bianca. Quella dell'Inuerno è insipida per hauer poco dello amaro, & è la sua insipidezza per la frigidità, & humidità del tempo, onde uiene ad esser fredda nel fine del primo grado, benche altri dicano nel principio del secondo grado. E' secca per la sua ponticità, & amaritudine. Quella della State è di maggior amaritudine, & di minor frigidità, è fredda nel primo grado, & secca nel mezzo di esso, onde genera peggior sangue che la lattuca, & piu brutto per esser di maggiore amaritudine. Amendue queste specie uincono la lattuca nell'operare, & in dar

giouamento alla oppilatione del fecato, benche facciano minore effetto nel confortare, & nello estinguere, & quella che gioua piu al fecato di queste due sorti di Indiuia è quella che è detta Cicoria, & molto fa per lo stomaco calido, & piu che la Indiuia de gli horti. Però da coloro che hauranno complessioni calide mangisene piu spesso, & con maggior fiducia, cruda, & cotta, secondo la fortezza de gli stomachi loro.

Della Ruchetta, & le sue proprietà. Cap. [illegible]

LA Ruchetta è calida nel secondo grado, & humida nel primo, sottiglia lo sperma, genera coito, eccita l'appetito, ma fa doler la testa, genera uentosità, & infiationi, & mangiandosi cotta piu augumenta lo sperma per il calore, & la sua humidità, & per fuggire il dolor del capo, guardinsi di mangiarne i colerici, & sanguigni, & se pur piace à qualche uno di mangiarne, mangine con lattuca, indiuia, ò cicoria, ò procacchie, & simili cose rifrescatiue, perche sola, oltre i nocumenti detti di sopra fa gran caldo nel corpo, corrompe la digestione, stitica il corpo, & ne i frigidi augumenta piu coito, & alloro conferisce, perche gli aiuta alla digestione, & gli humetta il uentre, & fa drizzar la uerga, prouoca à tutti l'orina, & incita marauigliosamente il coito, però ne à uoi, ne à me messer Francesco mio non è buona

La natura del finocchio, & sue proprietà. Cap. XCII.

IL finocchio è caldo in terzo grado, & secco in secondo, & perciò prouoca il latte, l'orina, & il menstruo, & conferisce à gli occhi, ma Isac nelle sue particolar Diete dice che il domestico è caldo in mezzo del secondo grado, & secco in mezzo del primo, che non si digerisce bene. La natura del finocchio saluatico è di piu uehemente calidità, & siccità. Apre le oppilationi, & acuisce il uedere. Dice Democrito che le Vipere, & i serpenti quando son per l'Inuerno usciti fuor delle lor cauerne uanno à fricar gli occhi sopra di esso per illuminarsi gli occhi. Galeno dice, che l'acqua de i finocchi de gli horti scalda uiolentemente, & perciò genera cosi il latte. E' il finocchio di grosso, & cattiuo nutrimento, però si da per conseglio di non si douer frequentar molto à mangiarlo per i nocumenti di esso, ne meno il cimino, & la Ruchetta, benche giouin tutte queste cose alle oppilationi della milza, & del fecato, del petto, & del ceruello, & incidano, & assottiglino, ma dall'altra banda acquistano sangue, & lo fan sottile, & debilitano il corpo, & dopo scaldano il sangue teribilmente, & la maggior parte di esso conuertono in colera citrina, & molte uolte generano la pietra, uero è che per se queste cose essendo aperitiue non dourebbono generar la

pietra, ma lo fan per accidente, & non per natura, come dicono i Medici.

Della lattuca, & l'utilità, & i nocumenti che dal mangiarne prouengono. Cap. XCIII.

FRa l'altre herbe domestiche la lattuca è molto lodata, & per nutrimento, & per medicina, & si puo ponere nel primo grado ò nel principio del secondo di frigidità. Genera sangue migliore di ogni altro sangue di ogni altra herba, & è piu nutribile la lattuca allessata, & quella che non è lauata, è meglio della lauata, perche il lauarla le aggionge infiatione, è di presta digestione, induce sonno, & allessa, cruda è buona allo stomaco, & con lo aceto genera appetito, & rimoue lo ardore dello stomaco, genera sangue buono in qualità, & quantità, prouoca l'orina, estingue la morsicatiua della colera nera nello stomaco, & placando la tosse rifresca il bollimento del sangue, lieua il dolore della testa causato ò dal sangue ò dalla colera rossa, & è migliore à mangiarla cotta che cruda, augumenta il latte per la bontà del suo sangue, che genera in qualità, & quantità, & perfettione, ma con tutto ciò quando si indura, & ui sara copia di latte, si diminuisce la sua humidità, & diuenta di sapore amaro, onde diuenta aperitiua, & uiene alhora à generar cattiuo sangue, per ilche è nociua à chi la usa di mangiar molto, perche accorta la uista, &

corrompe la natura dello sperma, & infrigida il corpo. però non se ne uuol sempre mangiare.

Della Maiorana, & della Melissa, & le proprietà di esse. Cap. XCIIII.

LA Maiorana è adoperata da molti in uia di cibo, se ben degli antichi dotti era dichiarato douersi adoperare propriamente per uia di medicina, essendo calda, & secca nel terzo grado, è sottile, risolutiua, aperitiua che con fortezza apre le oppilationi del ceruello, conferisce alla emicranea, & alle humidità, & uentosità grosse, & à i dolori dell'orecchie, gioueuole à tutte le paßioni che son nel ceruello, perche scalda molto, il suo succo si da à bere nel principio à gli Hidropici, uale alle difficultà del pisciare, & prouoca il mestruo, conferisce à i dolori frigidi, & humidi, & al dolore del capo flemmatico. La Melissa è calda, & secca nel secondo grado, conferisce à tutte le infermità flemmatice, & melanconice, fa buono odore nella bocca, & rimuoue la puzza di essa, & letificatiua, & confortatiua del cuore, gioua alla digestione, & conferisce al singiozzo, gioua à chi patisce tremor del cuore, & l'infiatione, & fa drizzar la uerga, da appetito, & toglie il uomito, onde si potra sicuramente usare nelle insalate, & maßimamente in compagnia delle herbe frigide, come è lattuca, & simile. La Menta è calda, & secca nel secondo

grado, toccando del terzo, & hà amaritudine con stitichezza, conforta lo stomaco, & muoue il coito, & è di piu sottile sostanza fra tutte le altre herbe che si mangiano. Conforta lo stomaco, & lo scalda, & fa diggerire il cibo, lieua le abominationi à gli humori putridi, mitiga la nausa della flemma, fa buono stomaco, & conferisce al singhiozzo flemmatico, però è molto buona à mangiarne.

Del Petrosemolo, & procacchie, & la lor complessione. Cap. X V.

IL Petrosemolo, se bene non è di presta digestione, onde non si dene usar l'huomo à mangiarne continouamente, è con tutto ciò herba buona, & di gran uirtù. Ama questa herba luoghi humidi, & ombrosi, chi lo semina per hauerne le radici, lo semina raro, ouero conuien che si trapiantino, & se l'huomo nel suo horto non se ne serue se non per l'herba, lasciando star le radici, durera gran tempo, genera sangue molto acuto, & però è piu gioueuole à melanconici, & flemmatici che à colerici, & sanguigni, sana la rogna marciosa il suo sugo. È buono contra la Hidropisia, disoppila il fegato, & la milza, fa orinare, toglie la uentosità della colica, mangiato rompe la pietra della uesica, posto di sotto alle donne, gli prouoca il mestruo, & aiuta à far uscir la creatura morta, conforta la digestione, è caldo, & secco in terzo grado, & per la sua

calidità,

calidità è buono mangiarlo lo Inuerno, & la State adoperarlo solo per salsa, che perciò uale molto. Per la rifrescatione del fecato è buono di mangiar le sue radici cotte con la carne, & son migliori per mangiar così, le radici nuoue che le uecchie per esser più saporite, & di sostanza migliore. Pesto, & messo sopra la morsicatura del Can rabbioso la sana, & è finalmente herba molto sana, & buona, & particolarmente per i uecchi, rallegran il cuore. La semenza di esso beuuta è buona contra la morsicatura de gli Scorpioni, & cotta, & beuuta con acqua melata ò uin buono toglie la difficultà dell'orinare, & la radice trita, & beuuta similmente in uino rompe la pietra della uesica, facendola uenir fuori. Ha la proprietà, & qualità dell'Appio, sal uo che il petrosemolo ha assai miglior sapore, & è come esso molto aperitiuo. Ma è, come si è detto, eccellente molto per la salsa, perche l'aceto tempera la sua calidità, & esso tempera la frigidità dello aceto. La procaccia ò porcellaga altera le materie coleriche, & le refrigera, perche è fredda nel terzo grado, & humida nel secondo, è lubrificatiua, & uiscosa, toglie la sete, & lieua lo stupore de i denti, dà poco nutrimento, & cattiuo, resiste alla colera, conferisce molto alla infiammatione del fecato, & dello stomaco infiammato, prohibisce il uomito della colera, debilita lo appetito, & raffrena il disiderio del coito, & dicono giouare al calore delle febri, stringe il uentre, ammorcia la sete, & è buona alla

superfluità della colera rossa; & al flusso del uentre, & diminuisce il flemma, debilita il uedere, il suo nutrimento è humido, frigido, & uiscoso, & non si deue finalmente mangiare, ma con altre herbe calide, & con cipolle.

Del Rosmarino, & delle sue proprietà. Cap. XXI

IL Rosmarino è caldo, & secco in terzo grado, & per essere aromatico, & odorifero, conforta molto, disoppila, purga, & consuma le humidità; & posto con mele à gli occhi acuisce la uista, apre molto, & prouoca l'orina mediocremente, ha gran uirtù cosi il suo ramo, come il suo fiore, & anco la radice. Il fior di esso si conserua cogliendosi leggiermente, & nettamente, che con esso non sia poluere ò altro, & si ha da metter cosi colto ad asciugare al Sole, & dopo all'ombra, & si conseruera cosi un'anno ò due. Si fa di esso singolare elettuario con zuccaro, & similmente si fa del fior di esso. Quando è fresco colto la mattina, maßimamente lo Inuerno, & preso con un sorso di uin bianco è cosa molto sana per quei che disuengono di angoscia, & che han dolore di stomaco, & di cuore, che gli prouiene da cagione frigida, allarga il fiato, & per tutto questo è buono di bere il uino nel qual sia cotto il fior del Rosmarino. Tutto questo conforta la digestione, ritiene il uomito, & taglia la uentosità. A chi patisse

numiaita ai ceruello. Cuociasi del Rosmarino in uino bianco, & il patiente riceua quel uapore tenendo la testa coperta in modo che lo possa ben riceuere, ma dopo l'hauer fatto questo guardisi ben dal freddo, che gli sarebbe grandissimo danno. Cotti i fiori del Rosmarino in uino bianco ò in aceto, & con esso faccia i gargarismi in bocca chi uuol ben strin-gere la dentatura, che ne uedra mirabile effetto. Per quei che non possono orinare si, han da cuocere le ramette di esso, & i fiori in buono aceto bianco, & quanto piu caldo si puo sopportare, mettasegli su i suoi membri genitali. Cocendosi in acqua, & pigliando le donne quel uapor di sotto ben caldo, se gli purghera marauigliosamente la madre, & nettera, & se è indebolita, la conforta, & fortifica, & la dispone à ingrauidarsi. Vna ricetta mirabile si è esperimentata hauuta da un moro marauiglioso Herbolaio, che ancora che sia lontana dal proposito mio di questo libro, non uoglio restare di recitaruela, essendo cosa si profitteuole, & santa. Dice questo Arabo, che del fiore del Rosmarino si fa un'olio ò liquore à similitudine del Balsamo, nel modo che seguita. Si coglie il fiore del Rosmarino quando è nella sua perfettione bene stagionato, & maturo, prima che cominci à cadere, & deue esser colto molto nettamente, che con esso non sia bruttezza ò poluere alcuna, & che sia il puro fiore senza le foglie. Vuol che questi fiori soli si mettano in una Cristara di uetro molto grossa, & si atturi, & serri bene la

bocca di essa che non possa essalarne fumo alcuno. Si ha da mettere questa Christara sotterrata dentro un montone di arena ben scoperta, & ueduta dal Sole, & al sereno la notte, ouero si metta in letame ben caldo per trenta giorni, & dice che nel fine di questo tempo si troueran questi fiori tutti disfguati, & conuertiti in olio, ilquale si ha da colare, & messo colato dentro un'altra Cristara picciola di uetro, & si metta al Sole, & al sereno altri trenta ò quaranta giorni, acciochе si possa ben perfettionare, & dice che diuerra spesso come mele, & dopo deue molto ben conseruarsi, perche è di gran uirtù. Dice che se una goccia di questo olio si gittera in acqua, che non notera come l'altro olio sopra, ma che andera al fondo come il Balsamo. Pare à me che debba esser piu brieue un'altro modo da cauar questo liquore, & che se ne possa cauar piu quantità per esser piu fresco, che aspettar tanto tempo. Et sara cosi, piglisi un uaso di uetro ben grosso, ò di terra bene inuitreata, & che ui sia stata prima dell'acqua, acciochе non si beua ò assorbi quel liquore, ma che habbia il collo stretto, & empiasi di questi fiori ben netti, come gia si è narrato, & cuoprasi bene che non possa respirare, & si metta sommersa fino al collo in un caldaio di acqua bollita, che stia al fuogo, auertendosi bene che dentro non possa penetrare una gocciola di acqua, & in due hore solamente i fiori si troueran conuertiti tutti in liquore senza aspettar tanto tempo come nell'altro modo si è insi-

gnato. Et dopo si coli, & metta al Sole, come si è detto. Questo liquore ha uirtù di confortare il cuore, & la forza alle membra indebolite, maßimamente di perlesia, & è bene di unger con esso le mani per mancamento di uirtù, & quei che son paralitici, perche disoppila, & fa distendere i nerui estenuati, & anco à coloro à cui treman la testa. Lieua le macchie della faccia, & chi con esso si lauera il uiso in giouentù, non se gli arrughera in uecchiezza tanto. Io non ho fatta questa esperienza mai, ma ho inteso che lo fa. A coloro à quali si cominciano à far pannicoli, & tela ne gli occhi, se con esso se gli ungeran spesso quando uanno la sera à dormire con una goccia, gli fara estremo utile. Disfanno in questo modo le nuuole che si cominciano à far ne gli occhi, & il panno di eßi. Se ad alcuno lagrimeran gli occhi, con una goccia che di questo liquore se gli ponga, guarira, disenfia le enfiagioni, impedisce che non discendano gli humori, nè corrano, ne anco frigidità, ne altre materie di alcun membro, perche tutte le consuma. Sana le piaghe uecchie, consuma le flemme, & frigidità, tira il catarro, & gioua alla colica ungendosi il uentre con esso. Posto da basso in qualche cosa, gioua molto alle infermità delle donne che nascono dalla madre, laquale prepara molto à concipere, risolue, & disfa qualunche apostema, & durezza, mitiga molto il dolore di qualunche membro, il dolor del capo, asciuga le humidità di esso. Si fa elettuario del fior del Rosmarino in

buon mele bene schiumato, & cotto. Le persone che useranno di mangiarne la mattina, maßimamente nel tempo dello Inuerno, & à digiuno, saran conseruate da molte infermità interiori, & particolarmente da quelle che prouengono da flemme, uiscosità, & frigidità, che tutte le risolue, & consuma. E' questo mele fatto à guisa di mel rosato. Gioua molto per la salute di tutto il corpo, & dà forza alle digestioni. Cocendosi questi fiori in un buon uin rosso uecchio, odorifero, & puro, & di esso l'huomo accostumandosi à beuerne un sorso la mattina, sarà sanato dalle infermità dello stomaco che nascono da freddo, & da flemma, & oltre n ciò dicono che purga la colera, sana il uomito che prouiene da freddo, & guarisce, & lieua il dolore cagionato in ogni membro. Fa gittar fuori le arenelle, & le pietre, sana la colica, dà appetito, disoppila il fecato, purga lo stomaco, conforta il ceruello, allegra, & fa uiuaci tutti i sentimenti, allarga il fiato, fa orinare, & fortifica tutte le membra del corpo. Il medesimo effetto fan questi fiori cocendosi in buon mosto chiaro, toglie il cattiuo fiato dalla bocca, che uien dal petto, & dal fecato, & dicono che se con quel uino si lauerà l'huomo la faccia, la mantenerà fresca, & per questo è meglio il uino bianco, & lauandosi con esso la bocca, netta la dentatura stringendola, sana le piaghe della bocca, & se con esso si lauerà qualche ferita, la netta. Parimente puo farsi olio con questi fiori mettendosi in un buon olio, &

haura molte proprietà di quelle che si son recitate di sopra. Cocendosi questi fiori in acqua pioueggiana, & con essa inacquandosi il uino se sara beuuto da i Tisici che hanno ulcerato il pulmone, & che sputano sangue, gli guarira. Et questo uino è ancora buono per coloro che han febre quartana, se in quel uino sia messa alquanto di Teriaca haura assai piu uirtu, & sara buono contra ogni ueleno, che fosse ò mangiato, ò beuuto. Beuendone i gottosi, & con esse lauandosi il luogo della gotta gli mitighera molto il dolore, & il uino doue è stato cotto questo fiore, è buono contra la Iteritia. Questi fiori à digiuno sanano le infermità del petto, allegrano il cuore, & giouano à molte passioni, & al soffocamento della madre, & il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, pur che non sia in gran quantità. Colti questi fiori la mattina, & mescolati con altri fiori, & herbe fanno una gentile insalata. Le foglie del Rosmarino uerdi, & piste stringono le moroide posteui sopra come empiastro. Cotte in uino, & postoui sopra le asciugano, & lieuano gran parte del dolore, che le foglie del Rosmarino han proprietà di ristringere, & cotte in uino bianco con esso lauandosi la testa, indurisce la cotica, & ritiene i capegli che fossero per cadere, conforta il ceruello, la testa, sana la tigna, lauandosi con esso il uiso lo fara parer fresco, & toglie uia le macchie di esso, & dicono che abbrusciãdosi il festuco, il legno di esso, ò la radice, quando sia ridotto in brascia, si pisti, & quella

poluere si metta in un panno di lino sottile, & con esso si debba fregare i denti, che torneran bianchi, oltre il fargli star fermi, riparando che non marcistano. Lauandosi l'huomo il corpo, & le gambe con acqua di Rosmarino, indurera la carne, & conseruera molto la salute, & perciò è buono da farsi di esso un bagno ogni settimana, & al bagnare, se sono infermi, sudino con esso, & lauandosi in questo medesimo modo qualche uolta i fanciulli, riceuono gran profitto. Masticandosi le cime del Rosmarino quando son uerdi, ristringono i denti, & molte uolte tolgono il dolore delle mascelle. Se quando si tramuta il uino che sia per guastarsi si mettera buona quantità di questi fiori sopra, non si guastera tanto, & pigliera buono odore, & si conseruerà piu tempo, & per questo effetto son meglio i fiori secchi che i uerdi. Pisti questi fiori fra le uesti messi riceueranno da essi buono odore le uesti, & si conserueranno dalle tarme. Pigliandosi il fumo di esso nella testa la fa purgar della reuma, & catarro, & è perciò meglio di abbrusciar le scorze del Rosmarino. Profumandosi con l'odore del Rosmarino la casa, disoppila l'aere, & dal suo fume fugono tutti gli animali uelenosi, uespe, mosche, & simili altri animali, & è bene da profumar con esso le creature che sentono fastidio di stomaco, ò altre infermità occulte. E bene di abbrusciarne per le case, & strade in tempo di aere corrotto, & di peste, & lieua i cattiui odori. Se alcuno è raffreddato, facciasi i bagni con ac-

qua doue sia cotto il Rosmarino, che sia rientrata la terza parte, & sudi nel bagno, & gittisi nel letto ben coperto, & sudi, & sanera guardandosi dal freddo. Et se alcuno ha qualche piaga, lauisi con la medesima acqua molte uolte che la purifichera, che stringe, salda, & sana, & questa medesima decottione sanera le piaghe della bocca, stringera le gengiue, & i denti, togliendo il cattiuo odore del fiato. Alcuni cuocono i rametti del Rosmarino in acqua per bere, & è cattiuo, & è molto peggiore in uino, & fa male che è pericoloso, perche stringe molto il petto, & affogherebbe se fosse gran quantità, & anco il fume eccessiuo di esso stringe il petto, & le radici secche fatte poluere, & prese col mele netta tutte le piaghe. Oltre di queste che si son recitate son tante le altre proprietà, eccellentie, & uirtù di questa herba ò pianta che basterebbono per se stesse sole empir un libro. Ma concludendo dico che chi portera seco di questi fiori che gli tocchi la parte del cuore, andera allegro, & è comune parlare che da esso fuggano i Demoni.

Della Ruta, & delle sue proprietà. Cap. XLVII.

LA Ruta è calda & secca in secondo grado, è incisiua, risolutiua, & molto mundificatiua, toglie l'odore de gli agli, & delle cipolle, & il suo succo acuisce il uiso, & maggiormente cotto co'l mele & sugo di finocchio. Il medesimo effetto fa il

mangiarla, fa diggerire, conforta lo stomaco, & genera appetito, desicca lo sperma & lo lieua, & toglie il desiderio del coito, resiste à i ueleni, però beuane colui che teme di hauer beuuto ò mangiato ueleno, ò esser stato punto da cose uenenose, cioè beua del suo seme una dracma con le sue foglie in uino, & pigli un boccone di essa pistata con noce, ma non è bene di pigliarne molta di quella saluatica, perche è tenuta pernitiosa, non è buona per giouani calidi & robusti, maßimamente in tempo di state & in regione calida, alle uentosità è molto eccellente, prouoca il mestruo, fa doler la testa, stitichisce il uentre, però da medici moderni non è laudata per cibo, ma si bene per medicina.

Della Saluia, & le sue proprietà. Cap. XCVIII.

SOn due sorti di Saluia, l'una con le foglie larghe che fa gran cespuglio, & questa è la migliore, & l'altra fa le foglie picciole, ne fa si gran cespugli, nasce bene in terreni sterili & asciutti, è calda in terzo, & secca in secondo grado, & ha dello stitico, è risolutiua, toglie le uentosità, apre le oppilationi flemmatice, conforta lo stomaco, & desicca le sue humidità, & conforta le intestine, & conferisce à i paralitici, si usa poco mangiarla sola per hauer sapore molto acuto, mangiata cotta in acqua, & con essa lauandosi conforta molto i nerui, quando si adopra per i paralitici si ha da cuocere

in [illegible] bianco, & cosi calda porle sopra quel membro che patisce; fomentandole molte uolte con quel uino posta sopra la lingua la fa disflemmare, & la fa star piu leggiera & sciolta, & per questa cagione quei che han di natura, ò sia per accidente, la lingua turbata, & coloro che hanno da parlar molto, ò dir oratione, ò predicare, la sogliono portar sotto la lingua, & chi ue l'userà di portare, non hauerà molto dolore à i denti. Fregandosi con essa i denti gli netta, & se qualche cima di essa si mettera per un'hora almeno nel uino prima che si beua, lo rallegrerà molto, è singolare contra la frigidità, & uentosità del petto, & dello stomaco, pista & messa sopra le morsicature uelenose allenia il dolore, & il uino in che sia cotta beuuto, è buono contra la perlesia, è buona contra il mal caduco, da appetito, scalda lo stomaco, & nelle sue proprietà si assimiglia molto al rosmarino. Le api mangiano molto uolentieri i fiori di essa, & con essi fanno il piu eccellente mele, che si possa fare con altro fiore. Mangiata, & trita posta di sotto alle donne fa partorir la criatura morta, & masticata & posta nelle orecchie fa uscir fuore i uermi che ui nascono ben che il medesimo effetto farà mettendouisi non pista, ma non cosi presto. Finalmente è questa herba degna di esser lodata & degna di esser per i bisogni tenuta ne gli horti, ancora che piu sia adoperata per uia di medicina che di cibo.

Del Senape, & sue proprietà, & bontà. Cap. XLIX.

IL Senape è caldo & secco fine al quarto grado, incide & taglia il flemma, conferisce al dolor del capo, & delle giontnre, & desicca & mondifica le humidità che sono nel capo, & se si beue con acqua melata, mondificata, & toglie la asprezza antica che è nella canna del pulmone, estenua la milza, fa sete, & da appetito del coito, desicca anco le humidità che son nello stomaco. Questa è tanto migliore quanto è piu forte, & meglio è quella che si coglie nello sminuir della luna che quella che si coglie nel crescer di essa, perche si conserua piu tempo. Quella è piu perfetta che è piu forte. E calda di sua natura come si è detto, & meglio è per i flemmatici che per chi son d'altra complessione, perche ha uirtù di consumare gli humori uiscosi & grossi, & di cacciargli fuori, fa questo effetto in qualunche modo che sia mangiata & tanto è piu forte quanto piu forte è l'aceto che ui si mette. Disoppila il fecato oppilato & cause frigide. Quando con essa si uuol disoppilar la milza, si ha da pigliare le frondi della senapa quando son tenere, & porla sopra la milza con assugna di porco. Per la strettezza del petto per causa di freddore & uiscosità di catarro, cuociasi il seme di esso in uino temperatamente, & beuasi alquanto di esso la mattina che è cosa mirabile. Per

... della lingua, che è spetie di apoplesia, et
per la perlesia di ogni altro membro è bene di met-
ter la senapa in un sacchetto & cuocerla in uino, &
con esso fomentar il membro infermo. Cocendosi
l'erba ò il grano di essa in acqua, et pigliandosi quel
uapor di sotto desta la purgatione delle donne, &
purga anco la madre di molti mali, & posto con ace
to sopra la morsicatura de gli scorpioni, lieua il do-
lor di essa, & spezza la pietra, da appetito per-
che è aperitiua, & aiuta à diggerire, lieua il tossi
co à fonghi, toglie il sonno eccessiuo, schiara la ui-
sta, netta i capei della cotica, lieua masticandosi il
dolore de i denti & delle mascelle, conforta lo stoma
co, scaccia la uentosità, dal fume di essa fugono i
scorpioni & altri animalucci uelenosi. Pista la sua
herba ò cotti i grani di essa, & posta così calda do-
ue è sangue morto, lo dissolue, netta il uiso & il me-
desimo effetto fa la sua deccottione, gioua alla ti-
gna, toglie le lentigini dal uiso, beuuta l'acqua di es
sa à diggiuno purga & sueglia lo intelletto. Da se-
te & accende, come si è detto, la lussuria, & è mol
to singolar cosa contra la quartana, & per questo si
ha da dar cotto in brodo di qualche ucello non molto
giouane, ouero pigli il quartanario la mattina una
picciola cocchiarata di esso, con un sorzo di uin bian
co ò mele, & in questo modo mitiga & addolcisce
molto il freddo al quartanario, mangiata in grano
lieua uia il male odore della bocca, che procede dal
petto, ma è ben uero che si han da pigliare questi

grani moderatamente. La mostarda fa[illegible] di [illegible] aiuta molto la digestione, & è marauiglioso rimedio contra il fastidio che nasce à fanciulli. Delle foglie di essa quando son tenerine se ne fa insalata mescolata con altre herbe fredde, & cotte con carne di Castrato ò Galline son buone per coloro che han dolore de fianco, ò quartane, ò renelle & altri mali interiori, & il medesimo effetto fa il suo granello. Son grande & molte le sue proprietà che non si dicono tutte, ma basti che Pittagora lodò questa semenza sopra tutte l'altre herbe.

Delli Spinaci, & delli Sparagi, & la lor proprietà. Cap. C.

GLi Spinaci freddi & humidi in fine del primo, son lenificatiui, lauatiui, uincon la colera, & perche il suo brodo è fastidioso, si mangin asciutti & fritti. Son di poco nutrimento, come son tutte l'altre herbe & radiche, pur rispetto all'altra son di assai, conferiscono al petto & al pulmone, & uaglion contra la colera rossa. Gli sparagi son temperati ò pendono alquanto alla calidità, & questo lo dimostra una certa poca amaritudine che la rimuoue il lessargli. Son buoni à rimuouer le oppilationi che sono nelle reni. Il Saluatico è calido & humido nel primo grado. Il domestico è piu temperato, come habbiam detto, & migliore, augumenta lo sperma conferisce allo stomaco, & prouo

non son approbati per uia di medicina. Il uero mangiar suo è allesso, & aßiutto mangiarlo con sale & pepe, & à chi piace alquanto di aceto.

Dell'aglio, & le sue proprietà. Cap. CI.

L'Aglio piantato nel crescer della luna diuenta maggiore & piu grosso de gli altri, & ponendosi quando la luna è nell'altro hemisperio, non sarà si ardente, ne puzzerà tanto, & il medesimo tempo si ha da appostar quando si raccoglie. E chi dice che se quando gli Agli si piantano, si metterà in ciascun aglio da un lato senza toccar il mazzuolo ò cuocer di esso, un grano di specie alquanto spezzato, l'aglio che nascerà, hauerà in se parte di quel sapore & odore. Ma dice che questo conuien di farsi in luogo doue non si irriga il terreno. Et se l'aglio si metterà à molle dui dì prima che si pianti, in mele & latte, che sara migliore & maggiore. Dice Auerrois che mettendosi à molle un dì prima che si pianti in buon mosto, sarà piu saporito. Si conserueranno gli agli colti meßi nella paglia, & anco posti al fume, purche il fume sia poco, ma meglio è di esporgli alla tramontana, ò mettergli prima un poco à bagnar in acqua salsa alquanto tepida, & poi porgli all'aere, acciochè si aßiughino, & dicono che questi si conseruan piu tempo, & saran di bonissimo sapore & non cosi aspri, ma non fien buoni per piantargli. L'Aglio è caldo & secco in terzo

grado. I medici uogliono che sia piu pre[illegible] medicina che per cibo, benche i contadini se ne facciano beffe dicendo esser la lor triaca, è calefattiuo & desiccatiuo, risolue le infiagioni, & cotto schiarisce la uoce & la gola, & conferisce alla tosse uecchia, & al dolor del petto per freddo, & è contra i uermi de i fanciulli. Se si mangiano gli agli allessi in acqua, augumentan la sperma, ma crudi la desiccano, dan sete & scacciano la uentosità, & scaldano il corpo. Fan nocumento à corpi calidi, & conferiscono à quei che son di complessione contraria, desiccano l'humidità dello stomaco, prouocan la orina, il mangiarne gioua contra il morso del cane rabbioso. mitigan la tosse, tagliano gli humori grossi & uiscosi, & nocciono alle tunici de gli occhi & à gli humori loro, fanno il uiso torbido, nocciono alle orecchie & al capo, al polmone, & alle reni, & se è qualche male in qualche membro, gli lo eccita, destruge il flemma salso generato nello stomaco. Vuol Galeno che conferiscano alle persone che habitano regioni frigide, & che se non gli usassero caderebbono in gran nocumento che uagliano contra i dolori de gli intestini quando non ui sia febbre, & dice hauer trouato giouar molto alle ulcerationi del pulmone. Vagliano contra l'asma, contra la smemoratagine, contra la tosse & la milza, nocciono alle morroide, al flusso del uentre, & alle scrofole, alle nutrici, alle grauide, & à gli ethici. Generano uentosità nel uentre, & grossezza nel petto, & grauezza

...po & nel collo, à chi gli padisce, la state fa giouamento mangiarne l'inuernata, perche gli scaldano gli humori frigidi che han nel corpo, tagliandogli i grossi & uiscosi. Se ben le gentil dame & galante persone abborriscono l'odor de gli agli, gioua questo odore con tutto cio à molte cose, perche da esso odore fugono i Serpi, & tutti gli altri animali uelenosi, pisti & empiastrati giouano anco molto alle morsicature de gli animali uelenosi. Chi patisce la difficulta dell'orinare, assuefacciasi à mangiar della salsa di essi ordinaria con petrosemolo & altre herbe di uirtù aperitiua.

Della natura, & qualità delle scalogne & cipolle. Cap. CI.I.

LA scalogna genera à chi ne mangia humori grossi uiscosi & cattiui, perche è di difficile digestione, stimula al coito chi ne mangia, quella che è piu rossa è la migliore & è bona allo stomaco. Son tutte le sorti di esse calde & acute, scaldano la lingua, & nutriscono molto, ma generano enfiagione, & non se ne deue mangiar molte ne spesso, perche nocciono particolarmente à i nerui, & si deue mangiar per meno male con sale olio, & aceto, che oltre che cosi son piu dilettevole à mangiare, son meno enfiatiue, & piu facile à digerirsi. Le cipolle son quasi della medesima natura & qualità, son calde & secche nel principio del quarto grado con tut-

to cio hanno una certa humidità & ... che prouocano l'appetito del coito, fan dolor di testa, & augumenta lo sperma, però chi ne uuol mangiare per leuargli il suo ardore mangile con l'aceto. Le rosse son piu acute che le bianche, piu dolci & piu saporite allo stomaco, masſimamente le grosse, & quelle di Gaieta. Sono incisiue & assottigliatiue. Cotte sono assai piu sane, generano appetito & confortan lo stomaco per la calidità, ma chi molto le usa à mangiare incorre nel male del subetto, quelle che si cuocono due uolte, son di gran nutrimento, ancora che generino sete, crude fan dolor di testa, & generano nello stomaco humori superflui & flemmatici, prouocan l'orina cotte, & fan ben dormire, & si digeriscono crude molto male. Se pur l'huomo ne uuol mangiare, accioche nuocciano meno, ha da capare le bianche & grosse di meno acuità, farle tenere a molle in acqua, datagli una pistata, poi si metta in aceto forte con sale, che gli leuerà quel grande acume. I medici dan per conseglio che dopo si mangi della medolla del cucumero, che dicono che fan, che non ascendano i uapori di esse al capo.

Delle carote & pastinache lor proprietà. Cap. CIII.

Queste due sorti di radici, perche son di una medesima complesſione & qualita son me-

...tolo insieme. Son tutte due calide, di ...ura digestione, dan poco sostentamento & nudrimento al corpo. Son buone acconcie contra la tosse, contra la hidropisia, & dolor di costa, & dell'una & dell'altra si puo far buon condimento, cotta alquanto & cauatogli il maschio di dentro, ò in caldaro, ò frigerle con farina, ò in pasta rara & liquida inuolte. Son anco molto buone arrostite sotto la bragia, che nette bene & tagliate à minuto con aceto sale & olio, & con alquanto di cannella, se ne fa una gentile insalata, mettendoui alcune foglie di petrosemolo. Si fa delle carote molto gentile elettuario, cauandosegli quel cuore ò medolle di dentro, & cocendosi in acqua, dopo che saran raffreddate, & metterle à cuocere in mele ò zuccaro intiere, ò tagliate, ouero piste gittarsegli sopra cannella, ò altre buone specie, & percio son migliore quelle che tirano il color giallo che le rosse, per esser più dure, & più solide. Tutte han uirtù di fare orinare, maßimamente le carote, di prouocare il menstruo, & di tagliar la colera, & in oltre, le carote per esser calide & far orinare son buone per le bestie nel tempo dello inuerno che le purgano, & gli lieuano la tosse, & le foglie delle carote son purgatiue, & assottigliano molto & corrompono, se se ne da gran quantità alle bestie, & percio nel dargline, bisogna di hauer riguardo di dargline moderatamente. Le foglie delle pastinache piste, & messe sopra le punture delle uespi, giouan molto. Tutte

due generan cattiuo ſangue & groſſo, ... p non le deono molto uſare coloro che han rogna ò ſimile bozze nella perſona, ò morroide, & ſimili mali. Enfiano alquanto & commouon la luſſuria, & ſon parimente uentoſe. Delle carote ſon migliori quelle che han calor uiuo come ſangue che ſon piu tenere che l'altre, cotte & date con ſemola alle beſtie, le ingraſſan molto & gli ſon ſane.

Delle Rape, & Nauoni, & lor proprietà. Cap. CIIII.

I Nauoni, & le rape ſono una medeſima ſpetie, ne altra differenza è in loro ſe non della forma, che i Nauoni ſon rape lunge chiamati da latini Napi, & le Rape ſon groſſe & tonde. Vengono piu eccellenti in luoghi freddi che in calde, et piu groſſe, & è la ragione perche il freddo non laſcia creſcer la foglia & per la forza la uirtù tutta ne ua nella radice, oltre che il freddo le fa anco piu ſaporite. I Nauoni ſottili ſon migliori perche han piu gentil ſapore, ſon di piu gentile nodrimento, & di piu leggiera digeſtione, & non tanto humidi, ma per contadini ſon molto migliori le rape groſſe, perche oltre che forniſcono meglio la caſa che i Nauoni, ſono anco buone per ingraſſare i buoi nel tempo dell'inuerno. Si conſeruano le rape ò ſottrerate in luogo aſciutto, ò ammontonate con la ſua terra, & queſto quanto alle groſſe (che le ſottili ſi conſeruano aſ-

...uati, che con la terra) & così netti fra l'arena, & conseruansi bene in altro modo, come dice Crescentio, che a lauargli bene, & mettergli in una botte, & dargli sopra sale pisto & anici con finocchio, facendo un letto di rape, & un'altro di queste cose, finche il uasello sia pieno, & dopo se gli debba porre un buon peso sopra, & così stia per otto giorni. Dopo empiasi di acqua fredda, in modo che si cuopra bene, & così si conserueranno tutto l'anno. Le rape son di maggior nodrimento, che alcuna altra sorte di radici, genera sangue melanconico, et uentosità, son migliore cotte con carne che in altro modo. Le rape tonde grosse perdono molto della lor malitia, cocendosi prima in altra acqua & mutandosi, fan molto uiuace la lussuria, prouocan l'orina, & confortan marauigliosamente la uista. E bene di mangiarle con mostarda, perche non gli lascian mai causar oppilatione ne i piedi. Se nel brodo di esse cotte con carne di castrato si laueranno i piedi di gottosi, gli faran gran giouamento. Le foglie son buone per i bestiami minuti, & aiutan molto i grandi. Per le speronaglie, ò muganze che per il freddo uengono nei calcagni pongasi la rapa molto calda sopra & guariscono. Piste con sale giouano à qualunche male di piedi. Beuuta la semenza delle rape in ui no, è buona contra il tosśico de i serpi. Le rape per esser di lor natura uentose, son cattiue à chi patisce dolor colico & il mal della milza, et della madre; et le piu sottili son men dannose, & uento

se. E calida nel secondo grado et hu[mida ...]

De i porri Domestici & saluatici & lor proprietà. Cap. CV.

IL porro è caldo nel terzo grado, & secco nel secondo. Il porro saluatico è piu caldo & piu secco, & però è piu cattiuo, ammazza i uermi & gli scaccia. Il mangiarne fa imaginare, & ueder segni cattiui, guastano i denti & le gengiue, nuocciono alla uista, son cattiui allo stomaco, è mordificatiuo, & enfiatiuo, & percio è necessario che sia allessato in due acque, perche con questo modo si alleggerisce l'infiagione & il suo nocumento, uniuersalmente è di tarda digestione, & il domestico prouoca l'orina & il mestruo, & conferiscono alle emorroide postolo allesso in modo di empiastro. Commouon il coito, stringono il sangue che uien dal naso, fan male allo stomaco, generan fume melanconico nero, che ascendendo alla testa fa l'oscurità della uista. Percio bisogna che auuertano che coloro, che hanno uertigine, & oppilatione in testa, gli debban mangiare consideratamente, & che con esso ui mangin porcellane, lattuche, indiuie & simile cose, accioche il calor del porro sia temperato da queste contrarie. Crudo il porro mundifica le arterie da i grossi humori, & apre le oppilationi del fecato, incita lo appetito, nuoce alla uesica ulcerata, cotto co'l mele mondifica il canale del pulmone, è di poco nutri-

[illegible] *non è cibo laudato. I porri mangiati cru schiariscon la uoce, & Plinio dice che lo Imperador Nerone gli mangiaua quando hauea da cantare con un poco di olio, & quando gli pareua di hauer ben cantato, diceua che ne haueua obligatione à i porri. Et secondo che dice Crescentio han proprietà di purgar ben la canna della gola da gli humori uiscosi & grossi, guarisce la tosse & disoppila il fecato, sana lo sputar del sangue, massimamente cotta la sua semenza con grani di mirto, & allarga il respirare che si è ristretto per cagione di materie grosse & uiscose, & per questa medicina è bene che sia beuuta con esso acqua di orzo, & anco mangiata con mele, dan sete. Frigendosi le foglie del porro nell'olio dello scorpione, & ponendosi quanto piu si puo sopportar sopra i lombi, fa orinare à coloro che non possono, è buono per il lagrimar de gli occhi, & empiastrati con mele nel corpo, lo mollificano, giouano mangiati contra il ueneno de i fonghi, & messi, con sale sopra alcune ferite fresche, le serrano. Si conseruano i porri, leuandosegli la camiscia disopra, & le foglie, & appiccati all'ombra che si secchino, & di questi tritandosene poi uno & mettendosi nella pignatta, gli da sapor di spetie. Le barbe & capegli di porri secchi & beuuti fan bene orinare, & fan uenire le pietre fuor della uessica se son piccioline.*

De i cappari, & le proprietà che hanno. Cap. CVI.

I Cappari si seminano, & anco nascono da se stessi per le muraglie, ò pur che gli uccelli ui portino sopra il seme, & percio ui nascono. Vuol terreno sterile & asciutto, ui sono di quei che hanno i fiori grandi, & de i piccioli, fan meglio in luoghi esposti al Sole che in luoghi esposti all'ombra. Son migliori quei che si seminano, son di miglior sapore che i saluatici che nascon per le mura. Hanno il fior nella state, & nello inuerno si secca. Prima che gettino i piccioli capi, che hanno le cime tenere son buoni da mangiare come gli sparagi. I piccioli capi si han da cogliere per conseruargli, ò per mangiargli prima che gittino fuore i fiori. Quegli che gli seruano, gli mettano bene à molle in acqua calda salata, & asciutti che sono gli mettono ne barili, mettendo abondanza di sale fra un solaro, & l'altro, accioche meglio si conseruino, & quando poi si hanno à mangiare si han da lauar bene, perche perdano quel molto salsume. Alcuni gli fan bollire quando gli uoglion conseruare per fargli piu teneri, & si mettono à molle in aceto quando si uogliono mangiare. Si mangiano con petrosemolo, & qualche altra simile herbetta tenera in insalata con olio & aceto, con zuccaro sopra & è cosi insalata eccellente cosi al gusto, che incita lo appetito molto, ca-

[illegible], et si pon dare à gli infermi che han perduto lo appetito. Quei che gli usan di mangiare non hauran dolore di milza ne di fecato, perche dissoppilano & dicono esser buoni contra la perlesia, risoluendo tutte le uiscosità delle membra interiore, fan uiuace il coito, son contrarij alla melancolia, prouocan l'orina, che i cappari han uirtù di aprire, et di risoluere, di assottigliar le uescosità, consumarle & risoluerle. Quei che l'usan molto, se hauessero mal di pulmone gli lo nettano & sanano. Il sugo di esso, ò beuuto, ò inchristiero ammazzano i uermi del corpo, & il medesimo effetto fanno così mangiati. Da per conseglio Auicenna che per la sciatica si adoprino per christiero, si faccia empiastro con il sugo delle scorza delle radici di essi. Dicono che se si mangia due dramme di essa scorza delle sue radici à digiuno purga per orina molto il pulmone pigliandose per spatio di un mese. Il sugo di essi gittato nelle orecchie le purga, & gioua à far sentire, uccide i uermi delle orecchie. Se si mastichera la sua radice la mattina farà purgar per la bocca la eccessiua humidita della testa, guarisce il dolore de i denti che uien da frigidità. L'olio da i cappori gioua contra le durezze & oppilationi del fecato, come si è detto, & tutte quelle che nascono per frigidità, perche son caldi, aperitiui, & risolutiui.

Delle Radici, & Rafani, & le proprietà loro. Cap. CVII.

LE Radici che si mangiano la maggior parte con le insalate, son di due sorti. L'una è lunga, & l'altra è tonda, la lunga sono in Italia chiamate propriamente Radici, & l'altre Rasani. Le Radici che son le foglie grande, secondo Palladio son femine, & dice che per seminarle si debba sceglier sempre della semenza di queste, perche fara le radici piu dolci, & meno acute di sapore, ancora che queste cosi dolci molte uolte diuentino aspere per mancàmento di Sole, & di humore, & quelle che son molto forte con l'abondanza di queste due cose diuengano dolci, & saporite. Ordinariamente se la terra doue si seminano è da se stessa humida, & sostantiosa son piu saporite le radici di tempo secco che di grasso. Se segli tagliano le foglie, & sien ben coperte di terra diuengono molto grosse, masßimamente gittandosegli del letame di sopra, & duran sotto terra gran tempo. Son nimiche delle uite, & però non si deono seminar nelle uigne, ò almeno seminandosi sien luntane dalle uiti, han proprietà di guarire la embriachezza, & mangiandosene molto guastan la dentatura, & dice Galeno che mangiandosene à digiuno è come uno antidoto, & non poco aiuto, & giouamento del corpo, & per la sanità, fa rutti puzzolenti, muoue l'orina, & ri-

lassatiuamente, ma conuien che se ne mangi poco, come per medicina, & non per cibo, & non ui si mangi altro per un pezzo, è cibo grosso, & difficile à diggerirsi. Auerrois, & Aliabas si burlano di coloro che dicono che fan diggerir l'altro cibo, perche dicono non saper per qual cagione non si potendo elle diggerire, possan far diggerir altri cibi. Il suo nutrimento è flemmatico, ma se sia allessato, sarà manco. Nocciono à gli occhi, & al palato, fan doler la testa, & generan pedocchi, fan notare il cibo nello stomaco, & non lo lascian posare, uero è che dopo ch'è diggerito ha uirtù di far penetrare l'altro cibo. E' caldo in terzo grado, & secco nel secondo, nutrisce men che la Rapa per il troppo suo fortore. Isac nelle sue Diete dice che chi lo uuol mangiar per medicina lo mangi inanzi pasto, ma chi lo uuol mangiar per cibo, lo mangi dopo, onde par che accenni che sia uero che faccia diggerir l'altro cibo, & Almansor dice che le foglie fan diggerir l'altro cibo. Taglia la flemma, schiarisce la uoce, scalda il corpo. Le foglie di esse disoppilano il fecato, son queste foglie (maßimamente quelle che nascono la Primauera) cotte in carne di Castrato salutifere, pur che sien prima diligentemente lauate, & crude ò cotte son buone à cauar la renella dalla uessica, & anco le pietre, nettando i rignoni, mangiate la mattina con mele mollifican la tosse, & il medesimo effetto fanno cotte, ma se molto l'huom si usa à mangiar le Radici, fan male alla uista, ma se

il sugo di esse con mele si porra sopra gli occhi la schiara. Le Radici generano uentosità, & la lor semenza la guarisce, laqual semenza dura, & beuuta allarga il fiato. Dicono che son tanto contra i ueleni queste semenze, che se col sugo di esse piste l'huomo si ungesse le mani, potrebbe toccare Scorpioni ò altri simili animali che non gli nocerebbono, & che se una fetta di Radice si mettera sopra uno Scorpione subito morirà, & il medesimo effetto farà il suo sugo, però è bene, che quando si senta uno morsicato da Scorpione ò altro simile animale ui si metta una fetta di Radice pista alquanto cosi sugosa, & mutandouela spesso, & se uno haurà mangiato Radice, & poi sara punto da qualche Scorpione, riceuera men danno, il medesimo effetto fa per la morsicatura di Serpi, mangiate le foglie delle Radici da una donna che habbia poco latte, gli ne fara uenire. Le Radici, & sua semenza son buone contra i fonghi cattiui, queste medesime semenze piste, & poste sopra le cicatrici, le lieuano, & dan buon colore, in molte parti si fa olio della sua semenza per lucerne, & per medicine, che ammazzano i pedocchi. Le Radici che son bianche son migliori la State, & l'altre che tirano in nero son migliori l'Inuerno. Ancora che questo esser bianche ò nere lo causi molto la natura, & qualità dell'aere, & della terra, perche ancora che sieno di semenza bianca, se son seminate in paesi, & terreni caldi, in due ò tre anni diuengono nere, & pe'l con-

tremo il Rafano è della medesima qualità.

De i Cardi, & le sue qualità. Cap. CVIII.

Dice Palladio (ma io non ne ho fatto pruoua) che i Cardi ò Carciofi (che tutti son di una sorte) se si terrà la lor semenza à molle tre ò quattro dì in olio di lauro, ò in nardo, ò in acqua rosa, & poi si asciughi, & semini, nasceran senza spine; & il medesimo effetto dice Crescentio, che farà se alla semenza si spuntera alquanto la punta. I Carciofi, & Cardi non si deon mangiar con il latte, perche hauendo questo frutto uirtù di quagliare, lo farebbe quagliare nello stomaco, acconciano lo stomaco, & si deon mangiar con pepe, che essendo uentosi gli lieua la uentosità, disoppilano il fecato, & fanno orinare. Et perciò diceua quel Portughese che gli Asini perche mangian Cardi assai han miglior stomaco che gli huomini, che non ne mangian tanti, dan sonno, & appetito. Ma non se ne deon ne dell'una sorte, ne dell'altra mangiar molti, perche scaldan forte lo stomaco, & non si posson poi diggerir molto bene, massimamente da coloro che han lo stomaco caldo. I Carciofi si mangiano piu sanamente cotti, & con l'aceto, & pepe, perche l'aceto tempera la sua calidità, & il pepe la sua uentosità, incitan il coito, & dan buono odore alla bocca, se ben i Carciofi mangiati crudi, & in troppa quantità lo desicca.

LIBRO DECIMO;

NEL QVALE SI CONTIENE la qualità de i legumi, & lor proprietà.

Delle conditioni de i legumi, & lor proprietà in generale. Cap. CIX.

E BEN che prima che si uenga alla specialità de i legumi tutti, diciamo qualche cosa di essi in particolare, che seruira à essere piu breui, quando si tratterà di essi particolarmente, toccando quali conditioni deono hauere, perche si possan mangiare. I legumi, & tutti gli altri grani, come Farro, & Riso, che si mangiano, non uogliono esser colti di fresco, ne esser uecchi, ma hauere uno stato di mezzo, perche inanzi i sette mesi son di nutrimento molto grosso, & uiscoso, & duri à leuarsi dallo stomaco, ma quando son poi ben diggeriti, dan gran nutrimento. I legumi i grani da i sette mesi in su son migliori in nutrimento, & son piu facili à disciogliersi dalle membra, però son meglio circa la sanità che per la confortatione delle membra. I uecchi poi son piu illaudabili, & piu cattiui che non bisognerebbono. Quando si debban chiamare inuecchiati, è quando la loro naturale humidità sara desiccata, & finita, & albo

ra mettendosi à molle in acqua mai si mollificano, mà sempre stan duri come pietre, & per la maggior parte i grani nuotano di sopra, perche non riceuano in se punto della humidità dell'acqua che gli faccia graui. Questi tali legumi cosi duri, & non cuciui, & mollificatiui, ancora che non sieno uecchi si deon lasciare stare, perche son come i uecchi di lor natura. Dice Isac à questo proposito che se questi grani ò altre cose secche uorranno esser esperimentate, se son ueramente secche, deono esser poste à molle in acqua, & che se presto si gonfiano, & perdono la lor durezza, son piu lodeuoli, perche quel trasmutarsi presto, è segno di perfetta attione del calor naturale nella lor cottura, & digestione. Et che quei grani, & legumi che col mettersi cosi à molle se ne stanno nella lor siccità, & similmente cotti mostreranno di hauer in se le superfluità de gli humori grossi, & uiscosi, che per uolergli poi assottigliare la natura manca. Deono hauer parimente questa conditione per esser sani, cioè che non habbiano odore ò sapor cattiuo, & che sieno ben qualificati, & non corrotti ò guasti.

Del Cece bianco, & rosso, & lor proprietà per il mangiare. Cap. CX.

I Ceci son di lor natura salsi con iquali la terra si guasta, & di sostantia molto, ilche le causa anco, che le radici lieuan con se il grasso, & il miglior

della terra. Et che il sale faccia della terra questo effetto, ce lo dimostra il Salmo quando dice: Pose la terra loro fruttifera fruttifera in salsedine, & si uede che la terra che tien del salato sempre è sterile, & senza herba. Et di qua nasce che à un traditore ò ribello si da per punitione di gittargli à terra la casa, facendoui sopra seminare il sale in segno di sterilità, acciochè in essa non possa piu nascer cosa alcuna, come si legge nel nono capitolo del libro de i Giudici. Et per questo, acciochè à i legumi che nascono si lieui parte del salso che hanno in loro, prima che si seminino si mettono à molle in acqua dolce per un giorno che oltre che perdon quel sapore, uengono à nascer piu presto, & sieno piu grassi, piu teneri, & piu cocivi. Sono i Ceci di tre sorti, rossi, bianchi, & neri, ma poco desta la complessione dell'una sorte dall'altra, anzi è quasi una medesima cosa. Son temperatamente calidi, & humidi, eccetto il bianco che uoglion che sia caldo, & secco nel principio del primo grado. Tutte le sorti di esso sono enfiatiue, dan piu gagliardo nutrimento che le Faue ne i legumi che piu nutrisca il pulmone. Son due sostantie nel Cece, che si separano con il pa dirlo, la salsa, che lenisce la natura, & la dolce che prouoca l'orina, la dolcezza in esso è enfiatiua, & genera il coito, humetta il uentre, & nutrisce bene: prouoca il mestruo, genera uentosità. Il Cece bianco è caldo in primo, & humido in secondo grado, però è di gran nutrimento, & piu che quel delle

Faue,

Faue; ma è duro à diggerirsi, fa uentosità, & enfiagione in tanto che ensia la carne, & la dilati in quel modo che farebbe l'aceto in un luto secco ò il fermento nella pasta. Il Cece nero è piu caldo del bianco, & meno humido, & piu del bianco, apre le opilationi. Ma il Cece uerde genera nello stomaco, & nelle intestine molte superfluità. Fanno i Ceci buona orina, & buon caldo, maßimamente mangiandosi con carne, & con cinamomo sopra in buona quantità, & nutriscono il polmone sopra tutte l'altre cose, & quando il polmone è ulcerato si da la farina de i Ceci cotta con il latte. Per accrescere il seme della generatione son migliori i Ceci bianchi che gli altri per esser piu humidi, & questi anco accrescono piu il latte. Il brodo è meglio che il grano, perche esso si spoglia di tutte le qualità di esso, & uirtù medicinale secondo che testifica Hippocrate. Dice Dioscoride che cocendosi il Cece, & l'orzo che sia ben netto, & purgato, mescolandosi insieme col mele, sana la marcia, & la rogna, & la lentigine, & le piaghe della testa, & i cancari, mettendouisi sopra come empiastro.

Delle Faue, & loro proprietà. Cap. CXI.

SOno le faue de diuerse sorti, che certe son di sua natura grande, altre picciole, altre bianche, & altre nere, con tutto ciò tutte son di una qualità stessa, ò poco uariano fra loro. Quelle che son se-

minate in luoghi freddi, secondo Teofrasto, non son molto cociue, onde son migliori quelle che nascono in paesi caldi ò temperati. Si seminan meglio in terreni grassi, & humidi, che secchi. E temperata fra la calidità, & frigidità, ò poco inclina al caldo, & perciò ha possanza di dissoluere le posteme per la sua asterfione, & matura, & è di molta humidità. La Faua che è fresca, & uerde, ha complessione humida, & genera flemma humida. E' meglio la Faua mondata della sua scorza, perche da lei si lieua piu la uentosità. Le uerdi generano humori grossi, causano dolor di testa, generano uentosità, enfiano molto, & fan cattiuo fiato. Le secche han la medesima proprietà, & son di cattiua digestione, generano cattiuo sangue, & chi usan molto di mangiarne, sognano sogni spauenteuoli. L'acqua in che son state cotte, laua, & netta bene il corpo, & toglie uia le lentigini, à chi la beue, netta i polmoni, & se nel cuocersi ui si mette Menta, & simile herbe buone, perdon molto della uentosità, ingrassan molto, così in pane, come mangiate sfarrate ò in altro modo. In modo che nella Lombardia doue i contadini ne mangiano assai in luogo di pane, quando uno è molto grosso ò habbia enfiata la pancia, segli dice per motto, costui ha mangiata la Faua. Si ringrassano con la farina di essa i Buoi quando son magri per quindeci ò uenti dì per uccidergli, & se gli dà con fieno ò paglia, ò intiera ò franta. Dicono che facendosi empiastro della scorza

di essa, & si metteranno alle parti basse delle creature, che non gli nasceran peli, & che il medesimo effetto farà di fargli cadere à chi gli haurà. Postasi sopra la testa delle creature impedisce gli humori che calano à gli occhi, & se la Faua si taglierà pe'l mezzo & si porrà sopra alcuna ferita che gitti sangue, lo restagnerà, & posta in questo medesimo modo sopra una morsicatura di Cane ò di altro animale uelenoso, giouerà molto, & è la sua farina pettorale, & cotta con aglio gioua molto alla tosse, & alla uoce, perciò è molto profitteuole, si usa spesso, che fa gran giouamento alla canna, che è l'organo della uoce. Col cuocerle bene si lieua meglio la sua uentosità. Quei che mangiano di continouo Faue, patiscono indigestione di stomaco, perche son cattiue da diggerire, fa tutto il corpo dissoluto. Et così si conclude che è cattiua cotta, & cruda, & uerde, & secca, & che deue lasciarsi stare in quanto si puo.

Le qualità della Lenticchia, & i nocumenti che fa à chi ne mangia. Cap. CXII.

LA Lenticchia è temperata in calidità, & seccità, & altri uogliono che sia frigida, & secca in terzo grado. Quelle Lenticchie son migliori che son piu grosse, & beono piu acque nel cuocersi, & quelle che son piu larghe, & piu bianche, & che gittate nell'acqua non restan nere, dan gros-

so nutrimento generan sangue me[l]anconico, & son di dura digestione, fan doler la te[s]ta, fan generar sogni confusi, & melanconici, son o[n]tuose, & molto graui, & terrestri, accortan la ui[s]ta, enfiano lo stomaco, ristringono il uentre, mag[g]iormente cocendosi in acqua pioueggiana, deono perciò esser molto ben cotte. Ponendosi sopra le enfiagioni le risol-uono, & disenfiano. Chi l'usera molto mangiare perdera gran parte dell'empito, dell'ira, & la ragione è perche sminuiscono molto il sangue, & la colera, & accrescono molto la melanconia, & i colerici, & sanguigni son di natura colerici, & subitani. Son dannose à i quartanarij. La scorza di essa è molto stitica, fa spesso il sangue in tanto che non corre nelle uene. Dicono che per raffrenar la malignità di esse in qualche parte, si han da metter noue scudelle di acqua sopra una mina di Lenticchia, & conuien che sien cotte molto. Chi molto ne mangia se gli generano taluolta cancari, & apostème dure, nuocciono alla uista per la molta desiccatione che fanno. Ma chi patisce dell'orinare, non ne mangi. Mangiandosi con olio, & aceto, è di minor nutrimento, ma mangiandosi con carne fresca, è di maggiore, il pepe gli medica molto la sua uentosità l'origano, & l'aceto. Et per concludere, quando ui sia cibo migliore da mangiare, lascisi star la Lenticchia.

De i Fascioli, & le proprietà loro. Cap. CXIII.

LA natura & complessione de i Fascioli è fredda & secca. I rossi son piu caldi de glialtri, ma enfia piu deglialtri, ben che la sua enfiagione sia minore di quelle che fa la Faua, son flemmatici di lor natura, fanno anco essi ueder cattiui sogni, generano humor grosso, & son buoni al petto, & al polmone. Il Senape ripara molto à i nocumenti loro, & similmente l'aceto con sale, pepe, & origano, & bisogna di bere con essi uin gagliardo, & forte. Ingrassano, & mollificano il corpo, prouocano l'orina, massimamente i rossi, scaldano il corpo, prouocano i mestrui. Quel che si mangia fresco, si ha da mangiare con pepe, & origano, & sale similmente, nutriscono molto, ma fan cattiuo nutrimento, & son di cattiua digestione. Son buoni per contadini, & gente che molto fatichi, ma non per quei che stanno in riposo, & delicati.

De i Lupini, & la qualità di essi. Cap. CXIIII.

I Lupini si seminano molte uolte, solo perche ingrassino il terreno, & uogliono di lor natura piu tosto aere caldo che freddo, son piu presto nutrimento da Buoi che da huomini, che ò pisti ò cotti gli ingrassano nel tempo della Inuernata. Non si deono raccogliere se non quando è pionuto, perche se si colgono cosi secchi, saltano i grani fuor della tega, & se ne perdono molti, uero è, che colti bisogna che prima che si ripongano, sien bene asciugati nel-

l'ara. Deonsi riporre in luoghi molto asciutti, & se è possibile doue dia il fume che gli conserua molto dalla corrottione, perche se son rimessi in luogo humido, ui si creano certi uermicelli che gli fan cattiui per il mangiare, & molto piu per il seminargli. Son di si forte natura, che ancora, che sopra di essi quãdo son seminati si ponessero grosse pietre, uscirebbon fuori della terra, & son cosi uiui nel nascere che ancora che cadano in luogo che non arriuino à terra fra Cardi saluatici ò foglie, piglian tanto campo le sue radici fin che le pongano à terra. Perche son cosi amari conuien che per addolcirgli sien tenuti à molle in acqua calda, ben che ancò si addolciscano nella fredda, & è meglio l'acqua corrente. Son di lor natura calidi, & secchi nel secondo grado. Vi sono de i saluatici, & domestici, i saluatici son piu amari de gli altri, ma son piu medicinali. La farina di essi impastata con mele, & posta nello stomaco è buona contra i uermi, & han maggior forza, mettendouisi à digiuno. L'acqua in che son cotti (massimamente essendo piouiggiana) lieua i panni della carne, & il medesimo effetto fara l'acqua, doue son stati tenuti à molle, generano humori grossi, & à chi gli usa di mangiar molto, che non gli faccian male per esser di dura digestione, fa colore bello in uiso. L'empiastro di essi è buono posto sopra i carboncelli, che l'apre, se con l'acqua doue son stati à molle si bagneranno li cimici ò formiche, le ammazzera tutte. Son secchi, & terrestri; quando si mangiano

così amari ammazzano i pedocchi della testa, & i uermi che son nello stomaco, & nelle intestine, aprono le orificie delle morroide.

Della Cicerchia, & sua qualità. Cap. CXV.

LA Cicerchia è pasto che conuiene molto à i Buoi per ingrassargli nel tempo della Inuernata, è fredda, & secca, di dura digestione, & cattiuo nutrimento, massimamente quella che non è cotta, è delle qualità della Lenticchia, si deue mangiare, chi pur se ne compiace con carne di Porco salata, & con salsa di buono aceto mangiar la carne, & con pepe dentro la minestra, gli humori che genera son cattiui, & fa grosso sangue, nel resto ha la proprietà della Lenticchia.

De gli Anici, & il Cimino, & lor proprietà. Cap. CXVI.

L'Anice uerde, & secco, conforta lo stomaco mangiandosene à digiuno, toglie il male odore della bocca à chi l'ha cattiuo, & à chi l'ha buono, lo fa migliore. Disoppila il fecato, così esso, come l'acqua in che si cuoce, asciuga lo stomaco, & da buono odore à qualunche conserua. Messo nel pane gli da gentil sapore, & odore, & è ben che sia nel suolo del pane. Lieua i cattiui sogni, & anco se ne i cuscini che si tengono al capo, si mette la paglia di

esso, ha la medesima uirtù, pur che sia si uicino à chi dorme che gli possa dar odore, lieua la frigidità, & uentosità, mangiato alquanto prima il desinare, ò inanzi la cena dà buono appetito, & mangiato dopo, quieta, & conforta lo stomaco, è buono contra la flemma, riposa il uomito, & il ruttare, placa il dolor del capo, è buono per l'udito, & per il dolor della madre. Mangiato genera sonno, prouoca l'orina, fa uscir fuori la pietra da i rognoni, & dalla uessica. È molto buono per gli Hidropici, che gli asciuga molto quello humore, & i fanciulli che hanno il mal caduco usano di mangiarlo, gli è molto medicinale. Dicea Pittagora esser tanta la uirtù dell'Anice contra questa infermità, che chi ne portasse in mano non gli uerrebbono mai quelli accidenti, che soglion uenire.

Il Cimino ò Comino, come altri lo chiamano, si semina nel medesimo tempo, & ricerca il medesimo lauoreccio che gli Anici, lieua molto la uentosità, perciò si mette pisto nelle uiuande uentose, come son Cauli, & Rape, conforta la testa, & alleggerisce il dolor del corpo, & de lo stomaco che uiene dal freddo, mangiato aiuta molto la digestione. Ha proprietà di aprir le uie dell'orina, ritiene la fumosità che uanno alla testa. Il uino doue è stato cotto il Cimino, Fichi passi, & Finocchio, beuuto lieua molto il dolore del corpo. A chi patisce la difficultà dell'orinare, gioua molto, se cotto in uino cosi caldo, se gli pone da basso. Chi molto l'usa à

bere con acqua, diuerra di colore pallido, è buono di porlo alle creature nel uentre con mele quando ui sentono fastidio.

De i piselli, & la proprietà che hanno. C. CXVII.

I Piselli & le faue, par che quanto al nutrimento & alla qualità di essi sieno una medesima cosa, eccetto che i piselli non sono cosi enfiatiui come son le faue, & non han come esse, la uirtù astersiua, & per questo son di piu tarda digestione, son buoni a mangiarne la state, ma non in regione calda. Il brodo di essi uale mangiato come quel delle faue alla tosse, & dolore del petto, & cotti con orzo & biete, giouano alle febri che nascono da sangue, & da colera rossa. Mondate dalla loro scorza fan cibo piu laudabile, nutriscono poco, & generano cattiuo sangue, & son nociui per i nerui. Si deono mangiar ben cotti, ma meglio è mangiarne rade uolte.

Del riso, & sue qualità, & come debba condirsi. Cap. CXVIII.

LA natura del riso è calida nel primo grado, & secca nel secondo, la sua siccità è piu nota che la sua calidità. Perche dia maggior nutrimento, si deue cuocere con latte, & olio di amandole, che oltre il dar nutrimento maggiore. Se gli ri

moue quella eßiccatione et costrintione che ha in se, & maggiormente se per una notte si lascia stare ne l'acqua della semola à molle, augumenta anco lo sperma, se si cuoce con il latte. Si suol macinar qualche uolta, & mangiato cosi in farina rimedia alla mordificatione che l'huomo ha nello stomaco, & ne le inte stine, & quello che si cuoce intiero, uale contra la colera. Se si laua con esso ò con la sua acqua le lentigini, le licua, & mondifica la pelle, nuoce à chi patisce dolor colici, da se stesso non esce molto presto dalle intestine, se non è cotto con carne ò altra cosa di ontuosità & zuccaro, è di maggior nutrimento, che non è la melica, il miglio, & l'orzo, suol nuocere il mangiarne à i macilenti, & coloro che son di calida compleßione perche gli ensia, pero si deue dare à mangiar piu tosto à i frigidi. Prima si deue ben lauare il suo grano, & cuocerlo con latte fresco, senza il quale uale assai meno.

LIBRO VNDECIMO

CHE TRATTA DE I FRVTti de gli Alberi. Et prima de l'esser, & natura di essi in generale. Cap. CXIX.

COLORO che han lo stomaco freddo & humido, non sono offesi tanto da i frutti secchi quanto da gl'humidi. La ragione è che i frutti freddi & humidi, come son quasi tutti i frutti freschi come i meloni, entrando nello stomaco frigido & humido, & trouatolo ripieno di humori flemmatici, si uengono à conuertire nella lor simile natura, ma i frutti piu secchi non si conuertono così presto contrastando con l'humido. Dice Isac nelle sue diete che i frutti che sono di dure scorze grosse & secche, son peggiori di quei che hanno le scorze molle & tenere à quei che son colerici & adusti, perche la durezza & grossezza delle scorze mostrano sostanza grossa & terrestre, & ne gli stomachi loro son duri à far digestione. Ogni frutto di grossa scorza hanno dell'onto & dell'olio naturalmente qualche poco, & la ontuosità & oliosita sono inclinate à conuertir in fumosità & in putredine. Et conclude che quei frutti che han la scorza dura son di peggior nutrimento, come sono le mando

le noci auellane, & simili, maßimamente se son saluatici, perche uengono ad esser piu duri, & piu duri à diggerirsi. Et è la regola che quanto piu i frutti secchi, son uecchi, piu son piggiori, perche di continuo si uengon facendo piu ontuosi, come si uede delle amandole, & delle noci che diuengono rancide per la uecchiezza, & perciò son reputate pessime in uno stomaco caldo, in quel modo che i frutti frigidi & humidi, son sospetti in uentre frigido, anzi prohibiti. Questa regola deue esser auertita da ciascuno che uuol mangiar frutti, di considerar ben la sua complesßione, & mangino i frutti humidi ò secchi secondo che han caldo & freddo lo stomaco, se lo ha freddo & humido, mangi i frutti calidi & secchi, & se ha lo stomaco caldo & freddo, mangi i frutti frigidi & humidi.

Delle Amandole & lor natura. Cap. CXX.

LE Amandole son di due sorti dolci & amare. Nascono in luoghi esposti al sole, & gli è molto contraria la tramontana. Le amandole dolci si fanno amare con lasciarle inculte, & insaluatichire. Non si deono cogliere le amandole fine à tanto che esse non si spicchino dalla scorza che son di Luglio & di Agosto, & se si cogliessero inanzi, onde non fosse bene spiccata, mettansi nella paglia, & si spiccheranno. Si conseruan molto bene con la loro scorza maßimamente lauandosi di sopra con acqua

salata marina, & poste dopo ad asciugare al sole, et diuentano bianche. Quanto son piu fresche tanto son migliori da mangiare, piu saporite, & piu sane, & quãto son piu uecchie, tanto son peggiori, perche uengono diuẽtando acetose. Vero è che le uecchie, racquisteran molto della lor prima bonta, se duo giorni prima che si da habbiano mangiare, si mettono à molle in acqua fresca, che tornan come latte. In questo modo & quando son uerdi danno un buono & gentil nodrimento al corpo piu che quando son secche, quando si mangian cosi fresche rifrescano, & placan molto il calor dello stomaco, & ingrassano molto quei che l'usano di mangiare. Se si mangiano inanzi pasto impediscono molto la embriachezza, massimamente le amare. Confortano molto la uista, nettano il petto, risoluano la uiscosità delle membra interiori, suon buone mangiate nel principio della cena ò pranso, ma mangiandosi cosi uerdi & tenere con la sua scorza generano dolore di capo. il latte delle amandole (& maßimamente delle amare) posto ne i rignoni lieuano il dolor di eßi. L'olio delle amandole lieua le rughe della pelle, la mollifica & da gentil lustro. Beuuto con mele lieua i segni della faccia, & gittato nell'orecchia guarisce la sordia nel principio di essa, ammazza i uermi dell'orecchie, & sana & toglie il rumor di eße, & piu quelle dell'amare. Mangiandosi le amare fanno generar sonno & appetito di mangiare, prouocano l'orina; & l'olio delle amare è buono per il mal della

madre, piste & messe su il capo mitigano il dolore di esso: L'olio di esse guarisce le lentigini del uiso. Le amare, ò il suo olio posto sopra i segni delle ferite gli sana. Sono le amandole temperate, & massimamente le dolci che sono calde & humide in mezzo del primo grado, sono mondate di facile digestione, massimamente mangiate con sale & zuccaro. Gli amandolini se prima che habbian la scorza dura si lesseranno, & cosi lessi si mangieranno, refrigereranno il calor dello stomaco & conforteran le gengiue, non solo non fanno oppilationi, ma se ne sono le disoppilano, son buone alla uista, & danno buono & lodato notrimento, massimamente se son mangiate con il zuccaro, come si è detto.

Delle Auellane ò Nocchie, & lor proprieta & natura. Cap. CXXI.

SOn di due sorti le Auellane, l'una è saluatica & questa pianta fa Auellane picciole molto dure di coccia, ma dolci & di buon sapore. Le domestice son di due sorti, che alcune son lunghe, & queste son di miglior sapore, & si maturan piu presto che le rotonde, & han piu bianco il frutto di dentro. Le Auellane saluatice si fan domestice co'l traspiantarsi, ò insitarsi, & le domestice si seccano, non ui si hauendo cura. Viuono queste piante lungo tempo, & se son lauorate, & se gli attendan bene, dan maggior frutto. Son calide & secche, ma non son

così calde ne si gliose & grasse come le noci, & son di piu tarda digestione, ma diggerite dan miglior nutrimento, nel resto han conformità con le noci assai, & le noci han meno stiticità, generano dolor di capo. Fa la Auellana augumento nel ceruello, & se si mangia con acqua di mele, gioua alla tosse antica, & aiuta à sputare, eccita il uomito conferisce al ueleno & à morsi uelenosi, maßimamente mangiandosi con fichi & ruta, ha grossa sostanza perche è molto terrestre. Et dicono alcuni che se si mangiassero le Auellane con aneti inanzi pasto, farebbeno gran nocumento, fan seruitio à i catarrosi, se si mangiano allessate con un poco di pepe, & fan presto giouamento, & quelle che si mangiano inanzi pasto, son buone contra il ueleno.

Delle Castagne, & il modo con che deono esser cotte & procurate inanzi che si mangino. Cap. CXXII.

I Castagnetti, oue non è acqua, generano castagne migliori piu sane & piu saporite, bisogna quando si hanno à cogliere, accio che sien buone, lasciar caderle da se stesse, & se pur si han da sbattere con le pertiche, sbattansi leggiermente che le mature uengano à terra, & lasciandosi star per qualche dì, si apriranno da se stesse da i ricci. Si conseruano molto bene alfume in sacchi, & mangiandosene molte generano molti humori melanconici nello sto-

maco, & oppilano le uene. Allessate mollificano molto, & perdono quella malignità che hanno. Son buone dopo pasto, che quieta il uomito, & riposa lo stomaco, aiutando à diggerire & à orinare, confortano il uentre. Elle son forti da diggerire, maggiormente à coloro che sono di complessione flemmatica, saluo mangiate co'l mele ò zuccaro allesse inanzi pasto. Quanto son dannose crude a coloro che patiscono tosse, tanto son utile ben cotte, & cosi calde mangiate, come si è detto, la mattina co'l mele. Arrostite son anco di buona digestione col pepe ben ordinate & poche. Chi usa di mangiarne spesso & molte, se gli inacetisce lo stomaco. Se della farina di esse con mellega impastate si farà poltiglia & si ponera sopra qualche enfiagione delle tette, farà gran giouamento. Son tale & di tanto nudrimento le castagne che dice Galeno che dopo il pane del frumento, il pane di esse da maggior notrimento che alcuno altro. I porci che con esse si pascono, sono di piu saporita carne assai che quelle che si pascono di ghianda. Se si abbruscia la scorza della castagna, & se ne fa poluere, & si pone con spetie alle criature nella testa, moltiplicano i loro capelli, & il medesimo effetto fan le sue frondi. I Ricci conseruano bene le castagne uerdi coperte di arena, & in luogo asciutto. La scorza di sotto che stà unita con la castagna cotta in acqua piouiggiana, ò di fonte che rientri la terza parte, beuuta restringe in flusso del uentre. L'ombra delle piante delle ca

stagne

stagne è cosi cattiua & graue, che ammalano et consumano anco gli alberi che gli sono appresso. La castagna è fredda & secca nel primo grado, secondo Auerrois, ma Isac uuole che sia calda in mezzo del primo grado, & secca nel secondo, dicendo che il segno del suo calore è la dolcezza che ha in se, & lo esser cosi saporite, & quella pontura arguisce siccità. A chi tosse per la flemma, son molto nociue. Son dure à diggerire, & però fan dolere la testa à chi molto ne mangia. Se son ben digerite nel uentre notriscono assai, & se si mangia con zuccaro il nutrimento suo è tenuto buono, conferiscono alla humidità dello stomaco, & conferiscono anco al flusso del uentre. Ma si da per conseglio che in niun modo si mangino crude, & cotte se ne mangino poche, & quelle poche con zuccaro & pepe & sale, per esser cosi uentose. Et similmente si auertisce che non si debban cuocere nella padella sopra la fiamma, come fan tutti quei che le uendono cotte in piazza, perche in questo modo acquistano dal fume una mala qualità di suffocatione, però coloro che non le uogliono mangiar lesse, uolendo conseruarsi sani, facciànle cuocere su le bragie, perche cosi uengano à perdere quella superchia uentosità che naturalmente hanno, & co'l zuccaro le potran poi mangiare in poca quantità nel fine del suo mangiare.

Delle Giuggiole, & sue proprietà. Cap. CXXIII.

NOn si deono cogliere le Giuggiole dall'albero fin che non sieno ben rosse, & se nel cogliersi si bagneran con buon uino uecchio, dice Palladio che non si arrugheranno. Si conseruan bene in uasi impeciati che habbiã ben serrata la bocca, & poste in luogo asciutto, ò appiccate ne i suoi rami, & inuoltate nella sua foglia. Son calide, & alquanto humide, son buone contra la tosse, & l'acqua nellaquale son cotte, perche sono amene, & pettorali, & allargan molto il petto, & fan diggerir quelle materie uiscose, mandandole fuori, & il medesimo effetto farà il siroppo che si farà della decottione di esse.

Delle mela granate, & la qualità loro. Cap. CXXIIII.

LE Melagrane son di tre sorti, quanto al sapore, dolci, forti, & di mezzo sapore, ma in natura son tutte tre di una sorte, & amano un medesimo aere, le lor piante, & un medesimo terreno, hanno le piante delle mela granate gran corrispondenza con quelle delle oliue, perche si fanno eccellenti fra le oliue & anco fra i mirti, & tutti fioriscono in un medesimo tempo, & fanno grande utilità alle oliue, che l'odore de i fiori de i granati fan

molto fruttar la oliua per la conuenienza che hãno insieme. Se i granati son molto agri & bruschi, rappisi à torno le piãte di essi, & nella fossa gittisi sterco di porco, & se li à duo anni gli produrrà piu dolci, & è tanto da gli agricoltori laudato lo sterco del porco per i granati, che non è cosa che se gli possa piu appropriare. Il fior del granato ha tra le altre le proprietà che seguono. Prima è restrittiuo, & pero cotto in uino se ne fa lauanda per i denti, ristringe assottigliando le gengiue carnose & enfiate, ritiene il uomito pisto, & cotto in aceto, bagnandosi in esso una spogna, & posta calda calda sopra lo stomaco contra il flusso del sangue delle donne, lo sana, & anco se cocendosi in acqua pioueggiana fortemente riceuono quel uapore da basso. Se si macinano questi fiori, & si beono in uino ristringono il sangue che esce dal petto, & uccidono i uermi nel uentre. Han uirtù di saldar le piaghe uecchie, seccandosi, & facendosene poluere, & postesi sopra. Si conseruano secchi in un uaso di uetro per spatio di duo anni. Le scorze de i granati han le medesime proprietà de i fiori, ancora che non sieno di tanta perfettione. I granati piu conuengono per medicina che per cibo, ancora che per mangiare dieno buona sostanza. Gli acri son buoni contra l'infirmità colerice, come son le terzane. In oltre per alcune infirmità, che prouengono da flemma, come sono le schirantie che prouengono da sangue mangiato, & facendosene gargarismi co'l sugo di essi, et son buoni

per le criature che hanno le uirole. Mangiandosene, ò facendosene gargarismi, come ho detto, riposano il uomito, & danno appetito. Amazzano & suffogano il gran caldo del fecato, & confortano le membra. Se si caua il sugo de i granati agri, & si cuoce con mele, tanto che si faccia di tutte due le cose unguento, schiara molto gli occhi ungendosi con esso. I grani de i pomi granati con mele son buoni per leuare il dolore delle panarici. Tutti i granati prouocano l'orina, ma piu gli agri. I dolci son buoni per quei che han la quartana, perche genera colera. I dolci son migliori al mangiar che non son gli agri, perche gli acerbi fan male allo stomaco, se se ne mangiano assai, mangiati giouano alla embriachezza. I grani delle mele granate con mele posti all'orecchie pisti, guariscono il dolor di esse. Et se si cuociono con uino, et si pistano, facēdosene impiastro nell'orecchie, giouerà contra le posteme che ui nascono. I dolci enfiano piu che gli agri, & addolciscon la tosse. Le scorze de i granati han uirtù di restringere, & per questo, se si tocca l'huomo gli occhi con le mani che habbian maniggiate queste scorze gli fan cecagione. A un conualescente, per fargli racquistar lo appetito, diasi spesso inanzi mangiare un cocchiaro di grani di pomo granato di mezzo sapore, che gli farà uenir uoglia di mangiare.

Delle oliue, & sue proprietà, & parimente dell'olio di esse, & sue uirtù. Cap. CXXV.

NOn son si mature mai le oliue nell'albero, che si possan subito macinare per farne olio, onde bisogna coglierle, & amontanate insieme lasciarle così star qualche dì, ma non gia troppo, perche quanto son le oliue piu uerdi, migliore olio fanno. Nello star così ammontonate da sè stesse dan fuori olio, & percio da per consèglio chi ne ha pratica, che la stanza, doue si mettono, debba esser mattonata, & che penda un poco, con farsi una fossa, doue scolando questo olio si possa raccogliere, che è buono per infinite cose, & ha marauigliosa uirtù, & è chiamato da Spagniuoli Alpechino. Non è bene che questo Alpechino resti con le oliue, perche dicono, che da poi cattiuo sapore all'olio che ne esce macinandosi. Dicono anco che sè in quel montone di oliue si gittassè alquanto di sale, gittarebbon presto fuori l'Alpechino: Senza esso è come si è detto, l'olio di miglior sapore, & non ingrassa tanto, ne tanto fastidisce. Conuien che se molto si tardano à macinarsi queste oliue sièn riuoltate qualche uolta accio non si scaldino insieme, ne piglino muffa, & bisogna che sien molto nette delle frondi. Quanto piu si tarda à macinarle, piu l'olio diuiene rancido. Di tutto l'olio è il migliore, & piu saporito quello che esce prima dalle oliue senza esprimersi. Dopo che sia l'o-

lio reposato si ha da mettere in uasi netti, & in luogo caldo, che l'olio di sua natura contraria al uino, che il uino ricerca cantina fresca, & lo olio luogo caldo, & sempre se gli lieui la morca, perche la fa corrompere, & quanto piu purificato men piglia del rancido. Il meglio dell'olio è quello che sta sopra la brocca di esso, contrario al mele che è meglio quel da basso, eccetto però quello del fondo che è terroso. Si conserua l'olio molti anni, ma il piu nuouo ha miglior sapore, & quello delle oliue uerdi è piu sano. Se auuien che l'olio diuenti muffoso, frigasi un pezzo di sale nellō olio, & cosi caldo ui si metta sopra, & dopo cuoprasi la brocca, che il uapore non possa suaporar fuori, & subito tornerà buono. Se haura preso cattiuo odore, macininsi oliue uerdi senza osso, & mettanuisi dentro, & non hauendo oliue prendansi quei rametti teneri, & cime dell'ouiue, & ui si mettano in cambio, alcuni uogliono che ui sien messe alquanto spezzate ò ammaccate queste cimette, alcuni altri ui mettan l'uno & l'altro insieme con un poco di sale sparso à torno, & tutto insieme mettono in un picciolo sacchetto, & lo calano nella brocca dell'olio, & de li à tre ò quattro dì mutano quell'olio in un'altra uettina ò brocca. Altri mettono un mattone polito, & ben netto al fuoco, & ui mettono anco sale duro, & dopo che ui son state assai, mutan similmente l'olio. Se dentro fosse caduto qualche ratto ò simile alla bruttezza, che gli habbia à dar cattiuo sapo

[illegible] male odore, mettauisi dentro un mazzo di [illegible]ce granato, & ui si lasci per qualche dì, & non se gli leuando quel uitio la prima uolta, rifacciasegli questa ricetta di nuouo, che gli lo farà perdere in ogni modo, benche il tal olio si dourebbe piu tosto usar per ardere che per mangiare. Ogni olio che perda il buon sapore, se dentro si mette un poco di acqua bollita, perde molto il mal sapore, & il rancido, & non si attacca tanto alla gola, se è prima lauato di acqua fredda. Le oliue mature sono calide, & quelle che non son mature son frigide. Quelle che son preparate con aceto son piu tenere, onde estinguono l'acuità della colera nera, & eccita lo appetito, massimamente se si pigliano in mezzo il pranso, & à coloro che le possono diggerire sono ottime, che confortano lo stomaco, & restringono il uentre. Quelle oliue nere che son mature, son calide, come si è detto, & mediocri tra il secco & humido, benche Dioscoride dica esser secche.

L'essere di tarda digestione prouiene dall'ontuosità che hanno, perche fan notare il cibo nello stomaco tenendole che non uadano cosi presto al luogo della digestione, & però non son laudabili, generan cattiuo humore, massimamente se son condite con sale, & qualche uolta si conuertono in colera, & uuol Galeno, che le oliue nere facciano presto corettione di humori, & le lauda solo come medicinali. Et dice, che le migliori son quelle uerdi reposte in aceto, che corroborano lo stomaco, & fan-

no, andare il cibo à basso, ma non lauda che sien percio mangiate con sale. Dicono tutti generalmente le oliue ritenere che i fumi del uino non ascendano alla testa. Coloro che patiscono mal di cuore, ò mal caduco, non ne mangino, & similmente coloro che hanno humor melanconico, che gli son dannose, & maggiormente le nere. Le nere son migliori per il uentre che per lo stomaco, & le uerdi migliori per lo stomaco che pe'l uentre, percio le nere si deon mangiare inanzi pasto, & le uerdi dopo. Se le oliue sieno inghiottite uerdi inanzi che sien conciate, fanno uscir la pietra di rognoni, & pisciarla, le nere son cattiue per la uista & per la testa. Se delle uerdi concie con la sua salamora, piste si fa uno empiastro, & si mette sopra l'abbrusciatura del fuoco, non lascia leuar le uessiche. Ogni olio di sua proprietà discioglie molto le mẽbra impedite, massimamente dal freddo, tanto che se nel tempo del freddo l'huomo con esso si onge le mani, le riscalda molto. Et però si legge di alcuni capitani, che douendosi cõbattere lo inuerno, accioche se gli riscaldassero ben le mani per maniggiarle gli le facean bagnar nell'olio. Dice Auicenna che se i gottosi useran molto di lauarsi le membra gottose spesso con l'olio di oliua, gli giouera molto, & quanto piu sia uecchio, sara perciò migliore, perche è piu grosso. Ha uirtù di refrigerare l'ardore della testa. Beuendosi à digiuno, ammazza i uermi, ò gli fa gittar fuor del corpo. E anco singolar medicina contra qualunche altro

tossico beuuto, & mollifica il uentre, ma guasta lo stomaco. Doue è olio, non capita animale uelenoso, ne Mosche, ne Pulci, ne Aragni, & se ui arriuano, ui muoion subito, che è ueleno contra questi animali, & contra tutte le altre bestie uelenose. Se con olio sia benonto ogni legno, non generan cimici, ne si tarmerà mai. Se uno entra sotto acqua, & porta olio in bocca ò in qualche altro uaso che non si sparga, & dopo quando uuole, lo diffonda, uedra tutto quel che è sotto dell'acqua, & dicono che per ciò i mercanti lo caricano uolentieri, allegando che non si affonda mai barca caricata di olio, perche sempre uuol star sopra acqua. benche messo in un Otro si uede che affonda. Se l'olio è ben lauato in acqua è buono per guarire il dolore della abbrusciatura, & se si tiene in bocca le conserua molto il buono odore, & la bianchezza de i denti iquali stringe. Ogni olio fa male alla gola, & guasta la uoce, & tanto piu, quanto è piu uecchio. L'olio piglia in se presto ogni qualità che ui si mischia, che se ui si mettono cose fredde, come son rose, subito piglia del freddo, & se con caldo, come Assentio ò Ruta, piglia la lor proprietà calda, & cosi dell'altre cose. Le foglie, & cime delle oliue piste han uirtù di nettar le piaghe, messele sopra di esse, & postele cosi sopra la testa, mitigano il dolor di essa, & poste cosi trite sopra l'occhio, sanan la lagrima, & trattone il sugo, & posto di sotto con la lana, ristringe il flusso del sangue delle donne, & è questo medesimo sugo buo-

no per le piaghe che buttan marcia, & per il fuoco di Santo Antonio. Fatto empiastro delle frondi delle oliue piste fa neri i capegli. Se la scorza di esse si cuoce con mele, (& meglio è la scorza della radice) & ui si mette anco qualche foglia di esso, giouera, mangiandosene, à coloro che sputan sangue. Cocendosi le cime delle rame delle oliue in acqua ò uino tenendosi quella decottione in bocca ristringera i denti che crollano, leuando il dolore di essi. La cenere delle oliue con la assungia disenfia le enfiagioni. Le oliue al tempo del solstitio della State, & dello Inuerno riuolta le lor foglie. Dicono che è segno douer esser abondanza di oliue, se quando l'albero di esse espedisce da se il suo fiore, si uede il fior in terra di colore di oro, & che traluce, & che resta il picciuolo nell'albero, che è l'oliua, & quando il piu alto di esso albero fiorisce bene, carrichera ben tutto l'albero di oliue, perche in quella parte suol questo albero sempre carricar manco. Si conserua l'olio in brocche ò uettine inuitreate, & similmente in barrili ò botte. Se essendo calde sono incerate di dentro fin tanto che si assorba la cera, & ella sia ben calda.

Varij modi del conciar delle oliue. Cap. CXXVI.

SI conciano le oliue in piu modi, ma di tre sorti dirò hora che son le principali. Bisogna di pigliar le oliue quando son ben uerdi, prima che mo-

stri[illegible]egno alcuno di uolere arroßire ò [illegible]enir nere, & [illegible]ngansi à molle diece ò dodici dì in [illegible]cqua chiara, alcuni dicono esser migliore quella di [illegible]iume, ma al mio parer poco importa che si[illegible] di altra sorte, pur che sia chiara, & di buon s[illegible]pore, & mutasegli l'acqua ogni terzo gi[illegible] per un buco di sotto senza metter la ma[illegible] dentro doue sono, poi si pigli sale bianco [illegible], & bene asciutto, & poi si metta à molle fin che si disfaccia tutto, poi colisi quella salamora per un colatoio, & gittisi in tanta acqua quanta copra le oliue. [illegible]icono che per questo è meglio acqua di [illegible] cioè per la salamora. Et sia la salamora tale che quasi in essa possa notare un uouo, & quiui si mettera dopo le oliue, & sia la salamora così forte, & non piu di quanto la possa ben sopportar la lingua con buona sapore. Quiui se gli metta il suo aceto, perciochc il sale, & lo aceto le mantengono fresche, uerdi, & dure, & se non si uorran tener prima à molle, anco è migliore, gittandosi prima in salamora, & aceto. Il medesimo si fa se da principio si taglia, & poi se gli metta su la concia. È buono metterui dentro anco l'agro de i limoni, di Cedri, & di Naranci, & l'aceto sia bianco, con foglie di Limoni, di Cedri, & di Lauri, & altre foglie odorifere, & ramicelli di oliue, & di sambuchi, che le aiutano à mantenersi fresche, uerdi, & dure, ma non se gli mettano in conto alcuno foglie di Mirti, che le fan rancide, ma ui dicono bene in cambio ramicelli di finocchi, & di Anici, che gli

daran gentil sapore, & odore. Ma questa ricetta è per quelle oliue che si han da mangiar subito, & non per quelle che han da conseruarsi piu oltre. Perche essendo queste frondi che ui si mettono di lor natura calide, aiutano à corrompere. Per quelle adunque che si han da conseruar per il tempo della State, non si ricerca altro che semplice salamora con qualche cosa forte, & guardisi che niuno ui metta le man dentro che le guastano molto, massimamente se son mani di donne. Le oliue si addolciscon presto, se si tagliano, & di sopra se gli gitta acqua bollita, uero è che non son di molto durare che si guastano presto. Per ogni sorte di conciatura sempre è bene che quando si uoglion mangiare si presentino con alquanto di Origano, che oltre il dargli buon sapore sara piu sana la oliua, ne lasciera tanto aspra la lingua.

Vn'altra sorte di conciarle è questa. Bisogna di tagliarle leggiermente in modo che non si uenga à tagliar punto l'osso, & poi gittarle nell'acqua, lasciandouele stare per quattro ò cinque giorni, mutandosegli l'acqua una uolta il dì, & dopo stringerle alquanto, perche si scoli à fatto l'acqua che ha dentro, & dopo fargli la concia che ho detto di sopra, che queste non son cosi dannose, & cattiue per i denti come son quelle di sopra da mettersi intiere. Altri per non spezzarle le spaccano ò piccano alquanto, & è meglio con un coltello di canna che di ferro, che piglian del ferro, & male odore, & sem

Per in quel luogo che si metton le oliue à molle gittisegli quantità di cime di piante d'oliue, & cosi quando son messe nella concia, ò ueramente cime di sambuchi. Cogliansi le oliue uerdi in tempo della uendemia, & rompansi come ho detto di sopra, & tenganſi gran pezzo in acqua ben calda, & dopo l'esser state quiui, cauinsi fuori, & spremansi, & dopo mettansi nel uaso doue han da stare, & dopo se gli gitti sopra questa concia, seme di finocchio, che è uerde in quel tempo, anici, ramicelli di Lentisco in cambio delle sue semenze, & sale caldo, & ben trito, & di sopra empiasi il uaso di buon mosto fresco, chiaro, & colato, & acciochè non ui nuotino le oliue, se ui metta di sopra un buon mazzo di finocchio uerde che le tenga sotto, & il terzo dì saran concie da potersi mangiare. Similmente son buone cogliendosi uerdi, & mettendosi in acqua mutandola spesso col cauar la uecchia per un buco di sotto tanto che diuengano dolci, queste spezzate, & con sale, limone, & origano son saporite, & à queste è piu necessario di mettergli i ramicelli di oliue, perche le conseruan piu. Si conseruan uerdi se quando uogliono cominciare à uenir nere, son colte dalla pianta, & messe in buono olio, & de li à uno anno si cauan cosi uerdi, & fresche, come se fossero state colte allhora. Et quando si uoglion presentar per mangiare, non si ha da fare altro, se non nettarle dall'olio, & gittarui su del sale. Parimente si conseruaranno nel medesimo modo uerdi, colte, & mes-

se nel mele, & quando si uorran cauare, chi non le uorrà oprar per mangiare, ne potra far olio. In questo modo è openione che non solo le oliue, ma che si potrebbe conseruare ogni sorte de frutti che sieno sani, & buoni, come Pera, Melacotogne, & simili, leuandosegli prima il peduccio doue è attaccato il picciuolo, perche da quella banda si corrompono, & putrefanno. Tutte le oliue, come si è detto, son di mala digestione, masimamente à coloro che han gli stomachi frigidi, & però non si dourebbono almeno mangiar senza origano, che è sano, oltre l'esser saporito.

De i Nespoli, & le qualità che hanno in se. Cap. CXXVII.

I Nespoli son freddi, & secchi nel primo grado, han proprietà di confortar lo stomaco, leuar il uomito, nutriscono poco, fan grosi humori, & son migliori inanzi il cibo che dopo. Auicenna gli chiama pomi saluatici, han sapore pontico, & uincono la colera, son buoni contra il flusso, generano dolor di capo, & stringono, & ritengono l'orina. Son frutti stitici, & finalmente à frigidi, masimamente, non si da per conseglio di mangiarne molti, & non dan nutrimento, fan cattiui humori. Però uogliono i Medici che sien mangiati piu presto per conto di medicina che per uia di cibo.

De i Fichi saluatici, & domestici, & le qualità loro. Cap. CXXVIII.

DE i fichi sono i migliori i bianchi, dopo i rossi, & dopo i negri. E il piu notribile frutto, & di maggior alimento fra tutti gli altri, fan sudare, fanno ingrassare, ma la sua grassezza si risolue presto, generano i pedocchi per rispetto della corruttione del suo humore, son cattiui allo stomaco, conferiscono alla uessica, son di facile digestione, & piu facilmente descendono dallo stomaco à far l'altre digestioni. Questo honore ha presso tutti gli altri frutti di bontà, ma per rispetto delle humidità che hanno, generano humori grossi, & quei che non son perfettamente maturi son men calidi, & piu grossi di nutrimento per la dominatione delle parti terrestri. La scorza di essi è come la cotica ne gli animali, & perciò è difficil molto à diggerirsi. Estingono il caldo, toglion la sete, & prouocano il sudore, rimuouon la putrefattione quando son freschi. I Fichi freschi, & maturi nocciono allo stomaco secondo Dioscoride muouono il corpo un poco, & generan quando son ben maturi buon sangue, & son fra gli altri frutti horarij molto lodati, son contrarij alla noce. I Fichi freschi pisti con salnitro, & con alquanto di farina, guariscono le Verruche. Il latte de i Fichi beuuto con Siro netta i rignoni delle renelle che ui si criano. Il latte del Fico posto sopra la

morsicatura de gli Scorpioni gioua molto, & se si pistano Fichi che sieno per maturare con le sue foglie, & aceto, & si pongono sopra la morsicatura del Can rabbioso, giouano mirabilmente, & fatto empiastro di essi con uecchia, posto sopra la morsicatura della Mustella è molto al proposito. E parimente molto buono il latte di essi per la morsicatura uelenosa delle Vespi, ungendosi con esso. Il latte de i Fichi ha proprietà di quagliare il latte di Capra, & altri simili animali, & con esso si solea quagliare anticamente per farne cascio, & riusciua il cascio di molto buon sapore, & per questo si ha da pigliare uno ò due rami di Fichi ben uerdi, & piccargli con un coltello da molte bande, acciò ne esca il latte, & gittarlo in esso. Le frondi nettano molto i denti fregandosi con esse, ma sien dalle parti delle frondi piu bianca, acciò non guasti ne scarni le gengiue. I Fichi secchi dan gran sostanza al corpo, dan sete, fan male allo stomaco, ma schiaran la uoce, & il petto, son buoni per quei che non posson respirare, & nettano il pulmone, & le medesime proprietà ha l'acqua, nellaquale son cotti, & addolcisce la tosse, & l'acqua di essi è buona per quei che han doglia di costa. Se truouan buona dispositione nel corpo generano buon sangue, & se cattiua, l'enfiano, dan buon colore in uiso, l'acqua di essi assottiglia la pelle, & lieua le rughe, se si pigliano duo fichi secchi, una noce, & uenti frondi di Ruta, & un poco di sale, & si mangi tutto insieme à digiuno, è cosa prouata, che

che niun ueleno che dopo pigliasse potrebbe nuocergli, & anco questo è un preseruatiuo molto eccellente per il tempo della peste. Et questa ricetta fu trouata nel libro di Mitridate Re di Ponto, quando fu uinto da Pompeo, & dopo come dicono i Medici è stata prouata, & trouata molto uera. Se si mangiano spesso, generano oppilationi nello stomaco. Si fan de i Fichi buono aceto in questo modo. Si han da cogliere i Fichi molto ben maturi, & da mettere in una tina, & quiui lasciargli per qualche giorno, & tutto il sugo che di essi uscira, si ha da colare molto bene, & mettersi in uasi ben serrati che habbiano buono odore, & mai genera muffa, ma non ha da stare in luogo humido, altri per farne maggior quantità ui metton sopra dell'acqua, & gli colano, dandogli un bollore, & schiumandogli bene, & ui mettono un poco di sale, acciochè non generino uermi, & lo conseruano come l'altro. Se si mangiano i Fichi dopo pasto, se ui è uomito, lo faran uenir fuori.

De i Pistacchi, & la proprietà che hanno. Cap. CXXIX.

I Pistacchi son temperati in calido, & humido, confortan molto il fecato, & aprono le oppilationi che hauesse, mandando fuori le humidità del petto, purgano le reni, & la uessica, accrescon il uentre, & il cibo di essi è mediocre, son buoni allo

stomaco, & massimamente quei che son simili à i grani de i pini mundificano il fecato, prohibiscon la nausa, non mollificano il uentre, ne lo indurano, son di piu calidità che le mandole, cacciano gli humori grossi, conferiscono à uitij del petto, & del pulmone. Nascono presso di Alessandria in Egitto i ueri Pistacchi, & assai piu nella Siria uerso Tramontana. Galeno dice che non nuocono allo stomaco, ne fan male, & Rabi Moise approbandogli piu dice, che son migliori di tutti quanti gli altri frutti, & che corroborano lo stomaco, & il fecato, & che son caldi, & secchi temperatamente, & del medesimo parere è Isac nelle sue Diete, & che cotti in uino son contra il ueleno, ma che quei che son di calida complessione non ne debbano mangiar molto, & finalmente è frutto lodato, ben che piu per medicina che per cibo.

Delle mela Cotogne, & le sue proprietà Cap. CXXX.

I Pomi Cotogni si han da coglier dall'albero quando son ben maturi, & nello scemar della Luna, & si deon cogliere con i picciuoli, & in dì bello, & sereno, poi con un panno de lino nettarsegli ben quel pelo che hanno, poi si han da mettere per uoler ben conseruargli in una tina nuoua ben composti, & dopo che sia piena, pongauisi qualche cosa sopra, perche stieno bene stretti, & in quella conca

rò uaso se gli gitti di buon mele, & ben chiaro, & dopo che sian cosi ben coperti di mele chiudansi, & serrisi bene il uaso, & in questo modo si conserueran lungo tempo, & si buoni che se ne potran dare à mangiare à gli infermi, ne è necessario di aprirgli, come fan molti, per cauargli il seme che han dentro, dicendo che da esso cominciano à corrompersi, perche la natura del mele non gli lasciera guastare, che il mele è tanto conseruatiuo, che con esso si conseruano i corpi morti molti anni senza corruttione. Doue si conseruano, auertasi che non ui sieno frutti di altra sorte. Si conseruano anco in mosto, & in uino, & da esso riceuon mirabile odore, uero è che quel uino oue eßi son stati infortisce poi. Si conseruano anco fra le uesti, & le uesti riceuon da eßi buono odore, & gli uccidon le tarme. Si conseruano tagliati anco à pezzi in mele, pur che non sieno le fette tagliate con ferro, ma ò con osso ò con canna. Si conseruano anco cosi. Si ha da fare il pomo in quattro parti, & se gli ha da leuar la scorza, & il seme di dentro, poi porle à molle in acqua pioueggiana ò di pozzo ò di fonte, & ogni dì se gli muti, & quiui han da star tanto tempo fin che sgrossati tralucano alquanto perdendo quella durezza, & alhora si cuocano in acqua non gia molto, & leuati, si mettano à sciugare sopra una tauola all'ombra, ouero sopra un panno netto. Dopo che sien cosi asciutti si han da cuocere ò in zuccaro ò in buon mele, & cotti, si cauino, & rimettano all'om.

bra di nuouo, acciochè da se stessi si raffreddino. Dopo mettansi in una pignatta nuoua con mele cotto ò zuccaro di sopra, & si conserui la pignatta. Vi è un'altro modo, che è tagliargli in pezzi mondati nel modo che si è detto, & cuocergli bene in acqua, & arrostiti son migliori che è piu uirtuosa la conserua. Dopo che saran così cotti, pistinsi bene in un mortaio di pietra, & perche non sieno granosi si posson colare con un buratto raro, & gittisegli buon mele, & cuociasi fin tanto che diuenti buono, & calda questa cotognata si metta nelle sue cassette, perche gieli. L'altro modo è di piu spesa, ma piu nobile, & delicato, & è di aprire le mela Cotogne, & cauargli tutto il dì dentro pistandogli molto in un mortaio spremendogli bene, cauandogli tutto il sugo, & colarlo, mettendo da parte il piu chiaro, & si cuoca con zuccaro fin tanto che diuenga spesso, & non uolendosi spessare, gittauisi gomma di Adraganti che lo fara quagliare, & se la gomma è disfatta in acqua rosata ò di cannella, ò di altra acqua bene odorifera è molto meglio, & gittandouisi sopra alquanto di zafferano sara bene, perche gli dara bel colore che è sano, & allegro. Dopo si mettera in bicchieri di uetro. Le mela Cotogne quanto piu stan colte piu sono odorifere, & piu odore rendono colte, che ne gli alberi. Le sue proprietà son molte, & assai buone, se ben ue ne son di cattiue qualche una. Son di piu grossa sostanza che le pera, & piu stitice, & però son piu fredde, & nel l'odo-

rito loro è proprietà contra tutte le passioni del cuore, è meglio arrostito che lesso, & è piu sano, & il piu dolce è meno stitico. Il mangiarne troppo genera dolore di nerui, estingue la sete, & gioua contra la embriachezza, qualche uolta, solue il uentre, & non lo stringe, genera la colica, & il dolore del uentre che punge quando si mangi crudo, mangiato inanzi pasto stitica il uentre, & mangiato dopo lo risolue, conforta lo stomaco caldo, & reprime i fumi che uanno alla testa, & il uomito colerico. Quelli pomi Cotogni che sono insipidi, sono cattiui molto, perche son freddi, & humidi, onde non uagliono ne come cibo, ne come medicina, ne confortano lo stomaco, & fanno humori crudi, & flemmatici. Ne in conto alcuno anco i saporiti, & perfetti si deon mangiar se non cotti. L'odore del mele cotogno toglie la forza à ogni tossico, ristringe il sangue questo pomo à quei che lo sputano, mangiato dopo il bere impedisce la embriachezza. Quei che patiscono debolezza di stomaco lo deon mangiare sotto la bragia. La semenza di essi è molto buona per maturare il catarro della gola à coloro che son rauchi. L'olio de i pomi cotogni ha uirtù di ristringere, è cõfortatiuo, et guarisce il flusso del corpo.

Delle Noci, & la lor proprietà, & conserua. Cap. CXXXI.

SOn le noci calde, & secche, hanno cattiua proprietà, che chi ne mangia molte gli fan la lin-

gua paralitica generan dolore di testa, son cattiue allo stomaco, & son di dura digestione, & la fresca è per lo stomaco migliore ò di meno nocumento. Condita in conserua col mele fa contrario effetto, perche conferisce lo stomaco freddo, quando si mangia con sale, solue il uentre. Di essa con cipolla, & sale si fa uno empiastro che gioua contra la morsicatura del Can rabbioso. Fa poco nutrimento, quella che è inuecchiata non è buona in conto alcuno à mangiare, prouoca la sete, & si conuerte in colera rossa, & maggiormente la uecchia, & è nemica della tosse, fa uertigine à gli occhi. Sola Noce uecchia si mette à molle in acqua calda ritorna nella sua prima uerde natura in gran parte, & quando si mangia deue mangiarsi con essa sale, & aceto. Se si truouano alcune delle Noci nere lauandosi con un poco di acqua salata diuenteranno bianche, & belle asciugandosi al Sole, & dureranno piu che l'altre, come si disse delle Amandole. Si conseruano in molti modi staran fresche, & uerdi un'anno intiero se subito che son finite di raccogliere se gli lieuan le coccie dure, & si mettano in un uaso di mele, & saran buone per il mal della gola, & se quando son secche tratte dalla sua scorza si mettono à molle in buona acqua dolce per spatio di due dì, mutandosegli due, & tre uolte, diuenteranno come quando eran fresche molto tenere, & bianche. Si conseruan bene ò fra la paglia, ò fra l'arena asciutta, & non diuenteranno cosi acetose. Parimente met-

tendosi dentro una cassa di noce senza altro si conseruerann o per esser il suo legno proprio, & si conseruaran bene ancora riponendosi fra le cipolle, uengono in oltre à mitigar con la lor dolcezza quella asprezza della cipolla. Quelle che son bugiate si han da spezzar subito, & conseruinsi à parte per farne di esse olio, che se cosi si lasciano senza aprirle le mangieranno i uermi. Quanto son piu uecchie, oltre che, come ho detto, son piu secche, & cattiue son anco piu uentose per esser piu ogliose. Delle Noci si fa olio che si usa molto in Italia, si fa delle uecchie, ma riesce migliore quello delle fresche, & fin che questo olio è fresco è di buon sapore, maßimamente adoperandosi in condimenti di cose crude, ma l'olio uecchio fa male alla gola, è buono contra il mal di Santo Antonio, & per le resipile. Cauandosi il sugo delle frondi di questo albero piste gioua molto per la sordità mettendo nelle orecchie. Et il medesimo effetto farà il sugo delle scorze uerdi di esso. & se il sugo delle foglie ò scorze di albero si beue un poco, gioua molto contra l'infermità della difficultà dell'orinare, & il sugo delle scorze uerdi guarisce similmente la Tigna. Quando comincia à nascere, & abbrusciando quella scorza, & si macinino con quel che ne uien fuori, si mescoli olio ò uino, & se ne unga il capo à fanciulli, gli fa nascere i capegli. Il medesimo effetto fa anco l'olio, ma non tanto. Se con la scorza delle radici delle Noci si fregheranno i denti, gli farà netti, & bianchi, & gli uniranno

Si fa delle Noci quando son tenere di scorze una gentil conserua, cocendosi con acqua, & dopo il mele ò zuccaro con cannella, ma perche il modo di farla è si chiaro, non mi stendo à uoler insegnarlo.

De i Moroni, & le conditioni, & qualità di essi. Cap. CXXXII.

GLi alberi de i Moroni son chiamati prudenti sopra tutti gli altri alberi, perche sono i piu tardi à dar fuori, & però non si gelano mai. Nel Salmo 77. che comincia, attendite popule meus, dice che Iddio destrusse con gielo tutti i Moroni dello Egitto, uolendo inferire, che quando i Moroni si eran gelati non eran saluatici gli alberi de gli altri frutti che nascono prima. Quei Moroni che si mangiano dolci, & ben maturi, sono in calore temperati, ma gli acetosi, & non maturi son frigidi. il suo nutrimento è poco, & fa appetito (parlo de i maturi, & dolci) tende al calore, & à l'humido, ma piu à l'humido, prouocan l'orina, humettano presto il uentre. Se truouano lo stomaco uacuo si diggeriscono bene, & à diggiuni son accetti rifrescati in acqua fredda, & toglion la sete, & estinguono il caldo grande, ma se all'incontro nel mangiarsi truouano lo stomaco ripieno di altri cibi, si corrompono, & fan corromper l'altro cibo, & nocciono al capo, & allo stomaco. Quei che son agri son freddi, & secchi, han forza stitica, & confortatiua dello sto-

stomach caldo. Son cattiui questi moroni, per quei che hauessero febre, perche facilmente si conuertono nell'humore, dalqual la febre prouiene. Dice il Platina che si conserueranno per molti giorni cauandone di essi il sugo & mescolandolo con spetie, & dopo metterlo in un uaso di uetro con li moroni dentro ben coperti. La scorza de i moroni beuuta in uino, è buona per quei che han beuuto ueleno, & cotta la radice di essi in acqua, lauandosi con essa li denti, & tenendouela alquanto lieua il dolore de i denti. Se si pistano le foglie de i moroni, & si mettono sopra le abbrusciature giouan molto. Il sugo delle foglie del moro lieua le macchie dell'olio, & se si cuociono in acqua pioueggiana foglie di mori di uite & di fichi rossi, & con quella acqua si lauerà la testa, gli diuerran neri i capegli.

De i Persichi, & le proprietà che hanno. Cap. CXXXIII.

IL Persico è frigido & humido, frigido in fine del secondo, e humido nel primo grado, generano humori corrotti, & putridi, & qualche uolta colerici, & han mirabile proprietà di resistere alla puzza, che uien dallo stomaco, & l'odor suo uale contra la passion del cuore. Auenzoar dice che si è conosciuto che il mangiar de i persichi, ancora che sieno di molti nocumenti rimuouono il uitio del putire della bocca ò fiato che nasce dallo stomaco, & che in que

sto difetto non si sa niuno altro giouamento ò rimedio di questo. Genera il persico molta flemma humida. Dice Haliazab, che quel persico che è tenero, & che si spicca dall'osso, detto persico apertoro si digerisce piu presto, & si lascia dallo stomaco, & che quello altro che si tiene all'osso chiamato duracce ha dura sostantia come immaturo è grosso, & di tarda digestione, & dopo soggionge, che chi è di frigida compleßione, & mangierà il persico debba dopo mangiare, ò gengeuere condito, ò mele, ò simil cose per esser humide son di cosi presta putrefattione, & Auicenna dice, che i persichi maturi sono buoni allo stomaco, & in eßi è uirtu di incitar appetito di mangiare, ma che non si deuon mangiare dopo gli altri cibi, perche si corrompano, & fan corrompere eßi cibi, & uuole finalmente che si mangino inanzi ogni altro cibo, & conclude non esser di buono nutrimento, et soggionge che quei che son ben maturi leniscono il uentre. Et sopra tutto si conclude da tutti che lo prouano, che dopo il mangiarli debba beuersi buono & gagliardo uino che mortifica la malignità loro. Per conseruare i persichi qualche dì uerdi, si han da pigliare quando son anco alquanto duri, & gittarsegli nella fossa del picciuolo pece calda, & si han da riporre in qualche uaso ben coperto. Altri gli fanno una camiscia di ceni & gli ripongano in luogo riparato dall'aere. I persichi duraci si possono conseruare aperti & posti al Sole à seccare come i fichi, & perche i duraci

non si spiccano dall'osso, taglinsi con un coltello al-l'intorno dell'ossò un canale, & ritorcansi, & cosi se gli distaccherà l'osso come à gli apertori. Si pos-sono far passi al Sole, & dopoche sien passi si han da mettere all'ombra, accio non si disecchino molto, & se si mondano son piu teneri, & di miglior di-gestione. Altri gli mettono in conserua in mela ò in zuccaro. Si han da mangiare à diggiuno, & poi beuerci uino come uogliono i medici, ouero met-tergli à molle in uino. Altri sono che gli pongono mondati al sereno la notte in uin bianco, & la mat tina gli mangiano & beuono altro uino, & in que-sto modo muouono il uentre. Dopò pasto uogliono i medici che sien dannosi mangiati uerdi, & non sec-chi, & inanzi mangiare danno appetito, fanno ori nare, & aiutano la digestione, & in questo modo uoglion che sien mangiati per reprimere la puzza del fiato, come si è detto. Dopo pasto son buoni quei che sono secchi & appassiti. Il suo odore conforta molto il cuore. Il sugo delle frondi de i persichi be-uuto ammazza i uermi, & gittato nelle orecchie uccide anco i uermi che ui sono. La conserua fatta del fior di esso fa purgare, piste le foglie & messe nel uentre & stomaco, ammazzano i uermi. L'olio fatto delle sue amandole gioua contra l'enfiagioue delle mascelle, & contra il dolore delle orecchie.

Le amandole di essi macinate con un poco di aceto & olio, lieuano il dolore & ardor della testa. Questo frutto seccato, da gran nutrimento al corpo, & man

giandosi le ammandole di essi, dopò che son mangiati i persichi mitiga molto la lor malignità. I fiori de i persichi mangiati fa purgare il uentre, & il medesimo effetto fa beuutosi il sugo di essi, & se è in gran quantità, lo corrompe. Le foglie di essi fan danno alle pecore che le mangiano.

Delle Pera & lor proprietà, & natura. Cap. CXXXIIII.

SOno le Pera di diuerse sorti che alcune han del terrestre, & alcune dell'acquoso, onde alcune son frigide, & altre no, & in un pero proprio & stesso, ui è uariatione di queste qualità & complessioni. Ma per il generale conuien dir che il pero domestico ha in se stitichezza, misticata con dolcezza acquosa. Il saluatico è crudo, pontico, duro, & grosso, & non ual niente, & è di cattiuo sapore. Il pero maturo & buono è frigido nel primo grado, et nel secondo secco, genera nello stomaco piu lodabile humore, che il melo cotogno, per il suo temperamento. Non è frutto che sia cosi graue come è il pero, perche quanto son migliori piu pesano, & nel medesimo modo uengono à pesar nello stomaco, percio è bene di mangiargli dopo il pasto, che per questa ragione aiutano à diggerire, & per la medesima si dice uulgarmente, che le pera si digeriscono ò con lo essercitio del correre, ò col uino, se si mangiassero inanzi pasto uengono à far contrario effetto. Quei

che ne usano di mangiar molti incorrono ne i dolori colici, perche gli son molto contrarij. Se si mangian per sorte à diggiuno; beuasi dopo in ogni modo un tratto ò sorso di uino buono & gagliardo. Han gran uirtù le pere, come han le sue foglie, se bene hanno delle imperfettioni. I rametti di esse son contra i ueleni de i fonghi, che gli lo lieuano, se si cuociono con essi. Se con le pera si beue acqua, fan gran male, & non si digeriscono mai, oltre che secondo che riferisce Bartolomeo Inglese nel suo libro delle proprietà delle cose, le pera senza il uino son uelenose. Quelle pera che non son ben mature, piste & messe sopra delle piaghe le purgano, & risanano, & anco ristringono il sangue che esce dal naso; & dalle ferite. Si fan delle pera gentilissime conserue & piu delicate, che quelle delle mela cotogne. Arrostite sotto la cenere calda son molto buone, & cordiali con un poco di cannella, & di zuccaro, & per cosi mangiarle han da esser di quelle che son di lor natura duraci, & dure. La cenere del legno delle pera è buona beuuta per coloro che si affogano per hauer mangiati fonghi, ò altra sorte di boleti uelenosi. Si fa anco uino delle pera, macinandosi bene, ma è buono solamente beuerlo di mese in mese, che si uien facendo, & non durano piu oltre questi uini che la primauera. Si fa aceto di certe pera aspre, ammontanandosi per quattro ò cinque dì, dopo mettendosi in una tina, & sopra gittarui acqua piouiggiana ò di fonte, & lasciar cosi coperto il uaso

per trenta dì, & tanta acqua se gli ha da gittar so pra quanta à poco à poco si uerra cauãdo di aceto, secondo che riferisce Palladio. Le pera che son ben dolci son di temperata complessione, perche son men frigide delle altre, onde scaldano & accrescono la digestione, & son sane mangiandosene poche à quei che son di stomaco frigidi & secchi. Le pera che non son saporite son pessime, & sono abborrite dalla natura, onde son nello stomaco fatica, & confusione, con tutto cio esse ancora stringono il uentre, per la stiticita che hanno naturalmente. Le pera moscatelle son le piu lodate, dopo le ghiacciuole, poi le saracene, & finalmente tutte quelle che son dolci, et molto diletteuoli al gusto, & che non habbian molta stiticita, & l'humore di esse è piu lodeuole che quello delle mela.

Delle mela, & sue proprietà & natura. Cap. XXXV.

IL melo dolce è di temperata humidità, et lo acetoso è frigido & secco, & ha proprietà di confortare le membra principali quando sieno distemperati in caldo, & massimamente il cuore, conforta il ceruello con l'odorarlo per la sua aromacità, ma genera grossa uentosità, nella seconda, & terza digestione, onde fu detto da i medici antichi che puo generare la tisica, & l'ethica, perche i uenti che di esso si generano han cattiua proprietà ad accendo

le l'arterie del pulmone. Deono esser elette quelle che son dolci & piu temperate, & deono esser reprobate le insipide, perche son di cattiuo, & poco nutrimento, & similmente quelle che son ben mature. tutte le stitice & agre parimente deono esser lasciate stare, perche di esse si generan crudi humori, & flemmatici, & putredini che fan uenir febri. Et però ben dice Rasis, che le mela quanto son piu acetose son piu frigide, & piu restittiue. Il mangiar spesso mela, nuoce allo stomaco, & maßimamente delle fresche & che nascono prima, & quelle che nascono nella state, & nello autunno, & che son ben dolce confortano l'orificio dello stomaco, & gli dan uigore. Et Galeno uuol che l'huom si guardi da quei bei pomi che son su l'albero prima che in esso sien ben maturati, perche dice che son frigide indigestibili, & di cattiuo nutrimento, ma che quelle che si lieuano nello inuerno & che restano anco alla primauera, come sono mela appie, & quelle dette brutte & buone & simili, son buone & gioueuoli mangiarne moderatamente. Et soggiunge dicendo, che qualche uolta è bene di dare mangiare mela dopo pasto subito, & talhora co'l pane per fortificatione dello stomaco & del uentre à coloro che son senza appetito, & che tardi digeriscono, & à quei che soglion uomitare, maßimamente quelle che han un poco del puntore, piu per medicina che per cibo, ma le dolci & ben mature sieno per cibo. Generalmente tutte le mela son nociue à i nerui, & piu le acer-

be, & chi ne userà à mangiar molto, si guasterà lo stomaco, & manco nuocciono, come le pera, cotte che crude. Quando si cogliono le mela dall'albero per conseruarle, auuertasi che non sieno uerdi ma ben mature, che si conserueranno come le mele cotogne fra orzo, ò mellaga, ò paglia, ò gesso, ò in una camera fredda, oue non entri aere, distese sopra la paglia, che ui si metta anco di sopra, & sia il luogo asciutto. I pomi che si colgono uerso lo inuerno con le mani, & senza ammacarsi, si conseruano lungo tempo massimamente colti con i suoi picciuoli, & empiaciati con pece calda, & poste in camere alte fra frondi di noci co'l picciuolo in alto. Sono alcuni che empiaciano un uaso dentro, & fuori molto bene, & quiui mettono le mela ben serrate che non ui possa penetrar acqua, & mettono il uaso nel pozzo oue sia ben coperto di acqua, & cosi le mantengono buone, & uerdi. Si fa uino di mela, & per questo effetto si hanno da cogliere quando son ben mature & dolci, & pistate in una tina ui si hà da metter acqua, & porli poi al torcolo, perche si esprima il liquore. Dopo si rimette in botte ben serrate, & se ui si gitta poca acqua, riuscirà buona beuanda. E uino odorifero, & fa diggerir bene, lieua molto la sete, ma non dura molto, come quel delle pera. Si fa di esse parimente aceto cogliendosi prima che maturino, & i saluatici per questo effetto son migliori, che si tengono colti ammontonati quattro ò cinque giorni, dopo si gittino in una tina, & se gli

gitti

giun acqua piouiggiana ò di fontana & tenganſi il uaſe coperto un meſe, & dopo ſi cominci à cauar di ſotto & quanto aceto ſi uerrà cauando, tanta acqua ſe gli gitti di ſopra fin che dura. Le fronde, i rami & la ſcorza di queſto albero han uirtù di reſtringere, le mela piſte ſaldano le piaghe, ritenendo gli humori che non ui deſcendano, tutto il pomo & l'albero è buono contra i ueleni.

Delle Prune & la proprietà che hanno. Cap. CXXXVI.

SOno le Prune di molte uariate ſorti, & che naſcono preſto & tardi, ſecondo la lor compleſsione. Son di due ſorti, bianche & nere, & amendue le ſorti quando ſon maturate, ſon fredde & humide & percio mitigano il gran caldo, toglion la ſete, muouono il uentre, & debilitano alquanto la bocca dello ſtomaco. Quelle che ſon di color di paglia, ſon piu gagliarde che le nere, & le citrine piu gagliarde di quelle che tirano in roſſo. Le bianche ſon piu graui, & di poca ſolutione, & le Armene ſon miglior di tutte. Generalmente il nutrimento di tutte le ſorti è poco. Si da per regola à douer mangiarſi inanzi paſto, che placan l'enfiagione del cuore, & quelle che ſon dolci con la loro humidità mollificano lo ſtomaco, & lo infrigidiſcono, & pero non gli ſon molto conuenienti, & ſoluono il uentre piu. Le nere ſon men frigide delle bianche quando ſon ben ma

ture, caccian fuore la colera rossa, & humettano il uentre, ma nocciono allo stomaco anco esse, quando l'huom si usiti à mangiarne, le bianche son dure, & nociue allo stomaco, & pero non si deon mangiare se non le grande & ben maturate. Quelle che son uerdi, crude, dure & han della ponticità sono pessime in cibo & in medicina che faticano molto lo stomaco. Le rosse son piu fredde, & piu humide delle nere. Son buone quelle che son polpose di sottile scorza, & di sapor un poco piu agre con un poco di ponticità, che mangiandosene inanzi pasto non nocciono. Le secche son di minor uirtù, le prune damascene muouono il uentre, se ben Dioscoride dice che lo costringe. Chi è flemmatico dopo l'hauer mangiate le prune deue ber uin uecchio buono, che quel dar per regola di beuerui acqua melata non mi piace. Galeno non lauda il mangiarne se non per coloro che uogliono humettare il corpo ouero infrigidare. Et dice che non si debba mangiare altro cibo subito che son mangiate, & che questa regola ha da esser per tutte quelle cose che muouono il uētre. Le prune secche son laudate, che son utile come i fichi secchi, & maggiormente le damascene, & poi le fratesche, che si conseruano in questo modo. Empiasi una cesta di esse quando son ben mature, & habbiasi una caldaia di liscia di cenere di sarmenti piena di acqua che bolla, & iui si mettano & subito si cauino, & se nell'acqua ui si mettesse un poco olio saria bene. Dopo mettansi al sole sopra le tauole. Al-

altri sono che le mettono in acqua marina, pur messa al fuoco, & bollendo. Altri le mettono cosi spaccate senza altro ad aßiugare al Sole, & tutte queste son buone per coloro che han sete nelle febri ò pur senza febri, messe à molle in acqua prima alquanto, mollificano il uentre, cotte in acqua giouano alla tosse, & fa diggerir le materie che la causano quella acqua beuutasi, & son anco buoni per coloro che hanno il mal di costa. Le duraci son anco buone per conseruar secche senza ossa, & molti le paßiscono con l'ossa, ma ogni frutto è meglio per conseruare, & appaßire che è tolto dall'osso, & senza osso non si ha da metter cosi nell'acqua cotta, ma solo porle al sole. Riescon dopo alquanto agrette et leuan la sete, & uerdi & secche son buone contra la colera. Altri sono che le infilano, & cosi infilate le mettono al sole, & altri che le aßiugano in forni, & altri le leuano con i ramicelli, & le mettono ad aßiugare all'aere. La gomma dell'albero delle prune ha molte uirtù, maßimamente quelle delle damascene, che mangiata à diggiuno spezza la pietra della ueßica, perche assottiglia le materie grosse & le taglia, ammolisce il petto, & restringe il uentre, per questo la deono mangiare coloro che hanno il flusso del uentre. Consolida, & salda le piaghe, & disfacendosi con aceto toglie le lentigini del uiso & maggiormente nelle criature picciole, & fa maggiore, ò piu possente operatione, se all'intorno se gli mette un poco di mele o di zuccaro. Se con essa l'huomo si

frega tal uolta gli occhi, se gli conforterà la uista. Nello inchiostro da scriuere posta si affina lo inchiostro molto, & fa che la lettra duri nella carta piu tempo, & se del sugo delle frondi si faran gargarismi, non lascieran correre materie flemmatice alla gola.

De gli Albricocoli, & altri frutti della loro specie, & le lor proprietà. Cap. CXXXVII.

GLi Albricocoli son migliori che gli Armimaci, perche non son si pronti alla corruttione, & à diuenir nello stomaco acetosi, & son anco migliori de i persichi, perche non son si fragili ma piu sodi. Sono frigidi & humidi nel secondo grado, & l'humor di essi è di facile putrefattione, & percio à chi ne usa mangiare, generano febri. Togliono la sete & riempiono il sangue di molta acquosità, generano grosso humore & uiscoso nel concauo del fecato & della milza, & percio si deue sempre mangiare à digiuno, perche nuotano al sommo dello stomaco, & si da per regola à chi ne mangia à douer mangiarui sopra de gli anici, & hauerci buono & odorifero uino, che altrimenti si corrompono nello stomaco & fan corrompere l'altro cibo, enfiano il uentre, & lo muouono, reprimono la colera rossa, & debilitano lo stomaco astringendo il calore di esso, perche non è quasi frutto che piu lo infrigidisca, & percio deue l'huomo esser auertito in mangiarne

De i Sorbi, & le proprietà loro. Cap. CXXXVIII.

Il Sorbo si matura meglio colto dall'albero che in esso. Si conserua in due maniere colto, che si lieuano i Sorbi con i suoi rami dall'albero, & cosi si appiccano, & l'aere gli uien maturando, si cogliono anco senza rami quando cominciano à maturare, & si mettono in certe pignatte impiciate dentro, & di fuora, & si cuoprono bene con gesso, & con pece, & bisogna che sien le pignatte cosi ben serrate, perche in esse non possa entrare humore. Queste pignatte si sotteran poi con la bocca di sotto in luogo asciutto ò doue dia il Sole, non piu sotterra che quanto restino ben coperte, & se gli ha da pistare, & calcar ben la terra à torno, si han da far questo, messi in piu uasi l'uno distante dall'altro, accioche quando se ne caua uno, l'altro non sia toccato perche se si toccano quei che rimangono, si guastano. Altri gli conseruano in sapa con mosto cotto, & ui mettono mazzi di finocchi ò simile cose di sopra acciohe i sorbi non nuotino, & bisogna che stia ben serrata similmente la bocca del uaso oue si conseruano, perche non ui entri aere. Ma si conseruan piu, se quando si coglion dall'albero, & che cominciano à maturare si tagliano in due, ò tre parti, & si mettono à far passi al sole, & poi si conseruino in qualche uaso, & quando si uorran mangiare, si han da gittar nell'acqua alquanto, & hauran bonissimo sa-

pore. Se i Sorbi son cotti in acqua, & con quella acqua si mischia il uino che non sia dolce, & lo beono coloro che han flusso ristringon molto, perche i Sorbi ancora che sieno molto mature ristringono il uentre, fan male allo stomaco ancora che dieno appetito, & mollificano & sanano le piaghe, che fossero ne gli intestini.

De i Pignuoli, & la bontà, & malitia di essi. Cap. CXXXIX.

SOno i Pignuoli caldi & secchi in terzo grado, ui sono maschi & femine, le femine sono i grandi, & i maschi i piccioli. I maschi son piu calidi & piu secchi, che se son messi in acqua calda, danno lodeuole nutrimento, & suon buoni pe'l petto, & pe'l pulmone & giouano molto alla tosse. Le femine sono piu nutribile che i maschi, fan nutrimento buono secondo i medici, conferiscono all'asma, & accrescono lo sperma, aprono le oppilationi delle uene, & per l'orinare han mirabil uirtù, scacciano l'humidità uecchia, & muouono la humidita naturale, benche non sieno molto digestibili, però non suon buoni à chi han debbole stomaco. E' il pignuolo mordificatiuo, ma perde questa proprieta mettendosi in acqua. Le pigne dopo colte si lasciano star qualche dì accioche si assiughino bene, che con alquanto di fuoco si uengono poi ad aprire, & aperti si lieuano dal fuoco, & si cauano i pignuoli, & e meglio quan-

do si puo cauargli senza fuoco, che si conseruano meglio. Si conseruano cauati posti in un uaso nuouo fra la arena, ò terra bene asciutta. I Pignuoli quanto son piu freschi son migliori, & diuengono molto bianchi & dolci, & teneri ancora che sien uecchi, & guasti, & ingialliti, se si tengono duo di à molle in acqua, diuengono bianchi mutandosegli l'acqua piu uolte, & in questo modo tolgono molto la sete, & dan buona sostanza & nodrimento al corpo. Inanzi pasto mangiandosi danno appetito, & dopo fan riposar il cibo nello stomaco, generan sangue, schiaran la uoce, & giouan molto alla tosse uecchia. Ingrassano molto, & fatto con essi empiastro, & posto con assentio sopra lo stomaco, lo conforta, & mangiati, purgano il pulmone. Son buoni per gli ethici & nettano le membra interiori & spirituali, ma se son uecchi & gialli, nocciono in cambio di giouare, ne son sani come i freschi ò rifrescati in acqua. Le pigne uerdi ristringono molto, & le foglie, & anco le scorza cocendosi in acqua & pigliandosi quel uapore per le parti di sotto. Facendosi poluere delle foglie, posta sopra le piaghe, le salda, se son cotte le radici del pino nell'acqua, & se ne fan gargarismi, consumano molto la flemma che si è radunata nella gola.

Delle Cerasie di piu sorti, & la proprietà di esse. Cap. CXXXX.

SOn di piu sorte di Cirasie, & per non star a dir di una in una, quelle che son piu sode, & piu dure son le migliori, & però sono approbate per le migliori di tutte, & al gusto, & alla sanità quelle che son chiamate Cerasie Corgne. Dice Auicenna che acciochè le Cerasie maturino presto, si dee fare nella radice dell'albero un buco quanto ui possa capere uno osso di Cerasia & che ui si metta, & che è cosa prouata. Diuengono mature anco le Cerasie presto se le piante di esse sono adacquate con acqua calda, ma le piante si guastano presto. Le Cerasie che si mangiano co'l suo osso generano flusso di uentre, la gomma dell'albero di esse disfatta in uino bianco & acqua, mollifica la tosse uecchia, schiara la uista, & da apppetito, & co'l solo uin bianco gioua contra alla pietra, & l'ombra dell'albero delle Cerasie è molto cattiua. Le Cerasie descendono presto dallo stomaco, mangiate fresche ammolliscono il uentre, ma quelle che hanno del puntore, fanno effetto contrario. Son frigide & humide. Se ne deono mangiar poche, perche generano cattiui humori, & uermi nel corpo, solo si han da usar cosi la state alquanto per riprimer la sete.

Delle Cerasie agre & uisciole. Cap. CXXXXI.

LE Cerasie agre, & uisciole che tutte son di una natura son contrarie alle Cerasie dolci, perche le dolci si han da leuar dall'albero tosto che

fin mature che altrimenti si marciscono, & diuengono u... nose, ma le Visciole ò Marasche stanno nell'albero bene dopo che son mature, & quanto piu nell'albero ò fuor di esso prima che si mangino sono appassite un poco son migliori, & quanto al gusto, & quanto alla sanità, oltre che non dan dentagione à denti. Le Visciole sono sane rispetto alle Ciriese, che tagliano la flemma, & la colera, & le disfanno. Si han da mangiar la mattina, perciò inanzi pasto che fanno anco uenire appetito. Di esse son le migliori le manco agre. Son buone rifrescate in acqua fresca, perche oltre l'esser piu nette si uengono à rinfrescar piu, & piu estinguono la sete, & il caldo, & si conseruano, come ho detto, molto bene appassite al Sole, secche son molto buone per quei che han la terzana, cotte con zuccaro son sane, & buone, & il sapor di esso, è buono & rifrescatiuo; & da appetito, massimamente à chi ha febre colerica terzana. L'acqua delle Visciole stillata per campana è molto buona per gli occhi, che schiara la uista, & disfa certe tele che ui nascono, & lieua la flemma di essi, & il dolore, & è perciò meglio quella che si fa delle Visciole che non son molto mature.

De i Cedri, Limoni, & Naranci, & le proprietà che hanno. Cap. CXLII.

DI questi frutti si hanno à considerare quattro cose che hanno di utilità, il fiore, la scor

za, la polpa, & il seme. La scorza del Cedro è calda nel primo, & secca nel fine del secondo grado, la carne ò polpa è calida, & humida nel primo, benche altri dicano esser frigida, & secca per la sua acetosità. Il seme è caldo nel primo, & secco nel secondo grado. La carne enfia, & la sua acetosità taglia la colera rossa, & la scorza, & il seme son risolutiue. La scorza di esso messa fra i panni non lascia uenirui tarme ò tignuole, & il suo odore ratifica l'aere corrotto. La decottione della scorza genera buono odore, & la sua acetosità quieta il tremore del cuore caldo, il suo nutrimento è buono alla gola, & al polmone, ma quel di dentro che chiamano carne è cattiua al petto, & allo stomaco, è enfiatiua, & di cattiua digestione, onde per farla men cattiua bisogna mangiarla con sale, & con mele. La sua scorza si mangia condita con zuccaro, & altre cose, che giouano alla digestione. Vogliono i Medici che il Cedro sia mangiato solo, & non si mangi cosa ueruna inanzi ne dopo. Quella che chiamiamo carne, fa uenire la colica, & la sua acetosità ritiene il uentre, & il suo seme conferisce alle Emoroide. L'acetoso è buono per estinguere la sete. La foglia, & la scorza han uirtù contra il ueleno, & conforta il cuore, & il seme del Cedro beuuto con uino probibisce il nocumento di qualunche ueleno mortifero, & rilassa il uentre, & l'acqua della sua decottione, fa buono odore della bocca. Il Cedro condito con mele come si usa è difficile digestio-

re, benche il mele habbia assottigliata una gran parte della sua grossezza, & quel che lo fa buono, & sano, è l'esserui messi garofali, & l'altre cose aromatice in gran quantità, conforta cosi condito, secondo Mesue, lo stomaco, & il cuore, & fa la digestione buona, & il buono odore dello stomaco, & della bocca, mangiandosene però poco, altrimenti graua lo stomaco, essendo il Cedro da se stesso di dura digestione. De i Limoni grossi, & di Naranci si fanno anco queste confettioni cocendosi intieri prima in acqua, dopo cauandosi di essa, & spremendole bene poi cuocergli col suo mele ò zuccaro, ma se gli ha da spremere prima ben fuori il sugo acetoso. Dopo l'essersi cotte in acqua le scorze de i Naranci si confettano in questo modo. Si han da cuocer prima un poco in acqua, & dopo in acqua melata, ò inzuccherata, fin che sien ben cotte, & che si sia in esse bene inzuppata l'acqua. Se non se gli lieua il fior di sopra son piu calide, ancora che non cosi belle. Se sono scorze uecchie dure, bisogna che sien tenute à molle quattro ò cinque giorni, fin tanto che diuentino grasse, & tenere, & dapoi si hanno à cuocere tanto nell'acqua fin che si giudichi fatte. Dopo si gittino in acqua fredda, accioche diuengano dure, & cauate de li, dopo l'esser bene spremute, & asciutte si han da cuocere, come si è detto dell'altre. Questa conserua è molto buona pe'l dolore dello stomaco, & del uentre, & anco per il dolore della madre. Con questa regola si fan le conserue di tutte

queste sorti, Limoni, Cedri, & Naranci senza ra- contarle ad una ad una, & di tutte queste specie di frutti. Et è da notare che la parte sugosa, & agre- sta di questi frutti cotti in zuccaro ò mele con la sua scorza, uiene à diuentar dolce, ò col gittarui so- pra sale ò zuccaro. L'odorare Limoni, ò Cedri ò Naranci in tempo di peste è cosa sana. Lauan- dosi col sugo di essi il uiso assottiglia la pelle, & lieua i pannicoli, & da buono odore. Il sugo di questi frutti, mangiandosene poco, taglia, come si è detto, la colera, & quieta il uomito. Beuendosi quanto sia il peso di un Giulio delle semenze de i Cedri pi- sti con uino, mele, & acqua tepida, è utile contra molti ueleni cosi beuuto, come con l'ungersi.

De i Meloni, & le proprietà di essi. Cap. CXLIII.

HAuea presuposto di non uoler trattare de i Meloni, Zucche, citrioli, & simili frutti di terra cosi per esser nota la qualità di ciascuna sorte di essi à ognuno, come anco per essersene ragionato tanto nel discorso generale fatto di tali frutti, che ho dubitato non esser fastidioso in replicarlo. Con tutto ciò, poi che si è di ogni cosa circa i frutti detto che si adopran ne i banchetti, & ne i cibi ordinarij cosi per uia di cibo, come per uia di medicina per la conseruation della sanità, ho risoluto ritoccar di essi, & in un capitolo solo ristringere tutte tre que- ste sorti, Meloni, Zucche, & Citrioli. Dico adun

me del Melone come del piu eccellente cibo che si possa presentare quanto al gusto, & anco in parte quanto alla medicina. Il Melone è frigido, & humido in secondo grado, è astersiuo, prouoca l'orina, in modo che si dice, che chi usa di bere il brodo de i Meloni cotti si aßicura dal male delle renelle, cala presto dallo stomaco, ma si corrompe nello stomaco presto, & presto si altera, & quando è corrotto nello stomaco è simile à un ueleno, & presto si inclina à conuertirsi in flemma piu presto che alla colera, & che alla melanconia, & non si digerisce molto presto, eccetto quando ui si mangia le medolle di dentro, il nutrimento non è molto cattiuo se è ben digesto. Dicono i Medici che i Meloni rotondi son piu uiscosi de i lunghi, & piu grosßi, & uan notando nella superficie, & l'humore de i lunghi, perche è liquor sottile, & acquoso corre piu à basso, onde il lungo è piu lodato per la sanità, però tutti i Meloni uogliono esser mangiati inanzi pasto, & quando lo stomaco è uacuo di humori, non si deue mangiare altro cibo, sino à tanto che il Melone non sia digesto, questo auertiscono i Medici, ma niuno è che l'osserui, & se cosi si mangia dicono che si digerisce bene, & non fa humore cattiuo. Non è male per il fecato caldo mangiar Meloni che sien sodi, & di honesta dolcezza, ma se ne deono astenere in ogni modo coloro che patiscono la colera, humettano il corpo. Sia come si uoglia, se ne deue mangiar poco, perche dà il Melone flusso di sangue, intineri-

sce le gengiue, & la dentatura, & se nel mangiarne si insala alquanto ò in sale ò in zuccaro, ouer canella non faran si gran male, & haueran miglior sapore. Si fan di essi gentili conserue partiti, & tagliati in fette, & leuatogli uià tutto quel che non si mangia, & gittatoui ù mele ò zuccaro caldo sopra, & mutatosegli ogni dì fino à noue giorni, & l'ultima che ha da restare sia cotta, & fredda, & gittisele sopra della cannella. Le semenze di esse generan sonno, perche son frigide, son buone per chi ha caldo eccessiuo ne i rognoni. Se in una camera doue sia pan fresco si metton Meloni, il pane si guasta, & contamina. La zucca ò Cocozza è fredda, & humida nel secondo grado genera humor flemmatico, però son buone à chi son di natura colerica, & nocciono alle frigide, è migliore per i colerici che per i sanguigni, perche la sua humidità humetta lo stomaco, & estingue la sete de gli humori colerici, & similmente è piu nociua à i flemmatici che à i melanconici, toglie la sete, & lieua lo appetito, & estingue l'ardore dello stomaco, & del fecato. Se se ne mangia troppo, genera humettatione eccessiua nello stomaco. Quando si digerisce, l'humor suo non è cattiuo, benche il nutrimento che da sia poco, & perciò deue esser condita con cose aromatice, & oua, latte di Amandole, & simil cose che le toglia no tanta humidità, & frigidità, & sara buona, & massimamente è buona cotta con la carne ò fritte, perche uiene à perder molto di quella grande humi

ma. Del Citrolo dirò poche parole, perche è pessimo cibo, & non usato se non da gente grossa, & stomachi di ferro, è frigido, & humido in terzo grado, genera humori uiscosi, & crudi, non prouoca l'orina come il Melone, & se molto dura nello stomaco à digerirsi, si conuertono in peßimi humori grossi flemmatici, & uiscosi. Quel che ha di buono è che rifresca uno stomaco infocato, però chi pur ne uuol mangiare, mangine poco, & con sale, se non, aspettisi febri cattiue, nell'insalata per poco è buona con esso la cipolla per due ò tre bocconi.

Dell'Vua, & sue proprietà. Cap. CXLIIII.

PEr sigillo di tutti gli altri frutti di che si è parlato ho riserbato l'uua, perche come uogliono i Medici, oltre la gran bontà che è in essa, quanto al gusto, concedono tutti i buoni autori che fra i frutti che si mangiano crudi, l'uua (& con essa accompagnano il Fico) è il piu sano, che se si mangia inanzi l'altre uiuande quasi non noccion mai. Vuol esser, perche sia migliore, stata colta ben matura, al meno di quattro ò cinque dì, & in tauola ha da esser messa lauata in acqua. Si deon fuggir di mangiare quei uinacci ò oßi che ui sono, perche son cattiui. La bianca è migliore della nera. L'uua molto dolce è piu calida dell'altra, è enfiatiua, maßimamente mangiata fresca, nutrisce men che il Fico, ingrassa, & se si digerisce bene, non da cattiuo nu-

trimento, & quelle nutriscono piu che han men fu-go. L'uua appiccata è assai piu lodata, perche ha perduto quella qualità enfiatiua, quell'uua che è acerba, & non ben matura è frigida, & stringe il uentre, reprime la colera rossa, & la acuità del sangue. Chi uuol mangiarle con gran regola fuga la scorza, & il granello dentro, ma chi ha buono stomaco non ha da ir dietro à queste regole, come ho detto, ben che non si dè mangiarne, ne anco da chi l'ha in gran quantità, confidandosi di poter smaltirla. Dell'uue appiccate si puo mangiare sicuramente tutto lo Inuerno. Et tengasi questa regola circa l'uua che quanto piu è fresca piu ha in se del flemmatico, causa schirantie, & dolor di mascelle, & di denti, & quanto son piu humide, piu nocciono, però à queste, colte cosi uerdi il miglior rimedio che sia per leuargli quella malitia, è di metterle in acqua fresca à molle. Tutte l'uue per mangiare han da esser colte la mattina per il fresco, & si han da mangiare inanzi le altre uiuande, come si è detto, perche son di leggiera digestione. Nel tempo della uendemia, & quando l'uue si mangian fresche, è bene per coloro che ne mangiano assai, mangiar qualche Pomo granato agro, perche gli tagli la flemma. I Medici consegliano perche l'uue fresche ò fichi non faccian tanto male mangiate cosi fresche, che si mangino con Noci, Amandole, ouero Auellane, & Nocciuole, & per questo alle tauole de i grandi si usan di metteruisi mondate in acqua rosa,

ò con

con zuccaro. Per conseruare l'uue uerdi oltre l'appiccarsi su i traui, come si usa, si seruano in questo modo. Bisogna pigliar l'uua ben sana, & che non sia maculata ò pista, & cuocere acqua di fiume tanto che rientri la terza parte, & metterla con l'uua nel uaso doue si ha da conseruare bene empeciato ò per altra uia serrato che non essali, & ripongasi poi in luogo fresco doue il Sole non possa nuocere all'uua. L'uue passe confortano lo stomaco, son di buono, & gentil nutrimento, & son migliori quelle che son di uue nere, & di Vigna, schiariscon la uoce, & nettano il pulmone. Allegrano molto coloro che usano di mangiarne, mangiate à digiuno disoppilano il fecato, & acconcian la mala complessione, & aiutano la memoria. I gusci che son forti posti sopra qualche abbrusciatura fresca; non la lascieran leuar su, facendosegli questo rimedio però prima che se gli cominci à far la uesica, & il medesimo effetto fara un panno bagnato in aceto.

LIBRO DVODECIMO

NELQVALE SI TRATTA delle cose Aromatice, & la lor qualità.

PARMI, messer Francesco mio, di hauerui gia detto molto circa i cibi che generalmente si mangiano, & che uoi hauete da operare nella uostra scalcheria, acciochè siate utile al uostro signore, & quanto al gusto, & quanto al conseruargli la sanità, ma mi par anco di non hauer fatto cosa alcuna in questa mia fatica se prima non ui ho specificato delle cose aromatice, zuccari, & altre cose che per condimenti adoperate, ilche fatto in questo libro, che fia brieue, presto mi spedirò di alcuni altri auisi che son per darui di molta utilità, & darò fine à tutto quel che ho disegnato di mostrarui.

Del Pepe, & la qualità di esso nel nuocere, & giouare. Cap. CXLV.

DIce Isidoro che il Pepe è di sua natura bianco, & essendo in quelle parti delle selue habitate da Serpenti, onde non si puo hauere per non ui si potere entrare sicuramente, gli habitatori uicini quando conoscono che la State è maturo, met-

tono il fuoco nelle selue, & fuggendo i Serpenti il fuoco, essi sicuramente raccolgono quei grani, & per quel fuoco diuengono i grani del Pepe neri, & rugosi, benche sien di lor natura bianchi. Quanto piu pesa il grano del Pepe tanto è piu fresco, & migliore. Dice Dioscoride che in quei luoghi che si possono questi grani raccoglier nel suo naturale essere, i Saraceni che gli habitano gli cuocono in un caldaro, accioche portati in queste nostre parti non si possano seminare, & per questo uengono così neri, & rugosi. E frutto molto calido, & molto secco, & ha uirtù di scaldare, & scaldare lo stomaco, ha uirtù di dissoluere, di consumare, di attraere, di purificare, & di corrodere. Gioua il pepe molto à frigidi di stomaco, & di complessione, ma à sanguigni, & colerici nò, perche gli scalda, & infuoca il sangue, & la sua uirtù non si sente essendo così intiero, ma si bene quando è trito. In Italia son gli alberi del Pepe, ma non fa frutto utile. E il Pepe caldo, & secco in terzo grado, & alcuni dicono nel quarto, il Pepe lungo ha alquanto de l'humido, & perciò mordifica, & corrode poco, & il bianco è di piu meno calidità. Nello scaldare i nerui, le membra non ha pari, & è conueniente à sani, è digestibile, fa appetito, & conferisce al dolore del uentre, & all'infiagioni, & il bianco di dentro è piu conueniente allo stomaco che piu lo conforta. Il Pepe lungo fa discendere à basso il cibo, augumenta il coito per quelle humidità che ha in se. Vale il Pepe

di ogni sorte contra la tosse uecchia, quando è generata di humori grossi, mondifica il petto, & il pulmone, & lo stomaco della flemma grossa, & toglie la uentosità, & enfiatione del uentre, prouocando l'orina. Il pepe lungo conferisce meglio à frigidi di natura, & il Pepe bianco è migliore per lo stomaco uniuersalmente. Et per concludere della natura, & qualità di esso dico con i Medici, & anco con la esperienza che se ne uede, che il Pepe nella Inuernata massimamente, & dalle persone frigide di stomaco, & di natura, ne i freddi paesi, & nelle uiuande che han del frigido si deue usare il Pepe, che conferisce molto, & similmente l'altre cose aromatice, & competisce, massimamente à i grassi, & à quieti che fan poco essercitio, che han grossi humori ragunati nel corpo per la indigestione del molto mangiare.

Del Gengere, & sue proprietà. Cap. CXLVI.

IL Gengere è caldo nell'ultima parte del terzo grado, & humido nell'ultima parte del primo, in molta stiticità, & humidità, & però tarda nello scaldar del corpo. Il Pepe lungo ha delle qualità del Gengere. Il suo nutrimento è caldo, & secco, & in esso non è moltitudine di superchia humidità, è lenitiuo anco esso, & risolutiuo delle enfiagioni. Conuiene alla frigidità del fecato, & dello stomaco, & desicca l'humore dello stomaco, eccita il coito, &

allenisca il uentre leggiermente. Dice Isac nelle sue Diete che hà in se humidità, benche al senso non appharisca. E' utile à frigidi di complessione, muoue il uentre, desicca le humidità, & gioua alla uirtù digestiua, & humetta il uentre, gioua all'oscurità de gli occhi, & ha la uirtù (dice Dioscoride) del Pepe. Conferisce alle oppilationi che uengono nel fecato da freddo, & da humidità, dissolue le uentosità grosse che uuuengono ne gli intestini, & nello stomaco. Condito il Gengere è calido e secco, perche il mele lieua uia la humidità sua, accresce la calidità dello stomaco, & del corpo, consuma la flemma, & conferisce alla uecchiaia, & al corpo dominato da la flemma, onde in ogni modo, & con qualunche condimento che si dia à corpi frigidi gioua molto. Condito con mele come si usa, conferisce alla frigidità, & mollificatione dello stomaco, & alla malitia della digestione, & corrottione di esso, & à far i rutti acetosi, & fà penetrar presto il cibo al fegato. Et la sua poluere ne i condimenti freddi è conueniente.

De i Garofoli, & le proprietà di essi. Cap. CXLVII.

SOno i Garofoli caldi, & secchi in secondo grado, & toccano del terzo. Confortano tutte le membra principali del corpo, uagliono contra le passioni frigide, & han uirtù anco essi di confortare la uirtù digestiua, danno al corpo buono odore, confortano lo stomaco, & il fecato, & alla frigidità, & alla

retentione dell'orina, & al uomito, & alla nausa, fanno il cuor robusto, & perciò son conuenientissimi à i condimenti freddi, & humidi che gli dan buono odore, oltre al moderare la malitia che hanno. Vero è che non se gli deue dar quantità grande, perche gli fa amariggiare, dandogli superflua calidità, & deue usarsi piu presto in tempo de Inuernata, che in tempo di State, & massimamente da flemmatici.

Della Cannella, ò Cinamomo. Cap. CXLVIII.

IL Cinamomo, ò come altri lo chiamano, Cannella è un picciolo albero alto duo cubiti; di color nero, che nasce nell'India, & Ethiopia. Quando si rompe il ramicello di questo albero, spira un mirabile odore, ha le uerghe ò rami teneri, & sottili, & quanto è piu tenero, & sottile, tanto è migliore, & piu accetto per medicina, & per lo contrario è quando è grosso, poco odore dà fin che è uerde, ma si bene quando è secco contra la natura di tutti gli altri alberi. Nasce questo arborsello fra cispugli, & rughi sottilissimi, & però non si posson cogliere senza difficultà. Non si puo cogliere ne inanzi il leuar del Sole, ne dopo che è tramontato, ma nel bello del dì. Quei rami che son piu alti son migliori de gli altri che son bassi, & tutta la sua uirtù è nella scorza di fuori, che di dentro ual poco ò niente, è caldo nel secondo grado, & secco nel principio del primo, & questo perche è composto di so-

stanza terrestre egualmente con la sostanza aerea. Il migliore è quel di miglior sapore, & che è acuto, & ha sapore senza mordere, & il suo calore è puro, & non misticato, è attrattiuo, aperitiuo, & toglie la putrefattione, & ogni materia corrotta, conferisce alla uista corta mangiato, & fattone collirio negli occhi, conferisce alla tosse, & mundifica il petto, apre le oppilationi del fecato, & lo conforta, conforta lo stomaco, & desicca l'humidità che ha in se, & anco conferisce alla morsicatura dei uermi uelenosi, prouoca l'orina, & fortifica la uirtù digestiua, scacciando le uentosità, fa buono odore, & buon sapore in ogni uiuanda, conforta il cuore, & augumenta lo sperma, & desicca l'humidità della testa.

Del Zafferano, & le sue proprietà. Cap. CXLIX.

IL Zafferano ha una marauigliosa proprietà che tutta la Inuernata è uerde, & nelle sue gran uirtù, & nella State manca, & nel mezzo dello Autunno ricomincia à pullulare. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, è digestiuo, & confortatiuo del cuore, & ha sostanza calida, & stitica, et la sua stitichezza è per cose che giouano alla digestione, & dicono i Medici che non altera mai l'humore se non se ne mangia in gran quantità, anzi lo conserua nel suo essere, toglie la putrefattione, & conserua le uiscere, & il beuerlo in brodo ò in altro,

fà buon colore, ma fa il dolore della testa, genera gran sonno, & intenerisce i sentimenti, conforta il cuore, & è lenificatiuo, conforta lo stomaco, & è buono alla milza, eccita il coito, & prouoca l'orina, & beuuto accelera il parto delle donne, toglie la difficultà del respirare, ma se se ne mangia troppo lieua lo appetito del mangiare. Però se ne uuol usar poco, & non la State massimamente da coloro che hanno colera sanguigna, & sono in regioni calide.

Della Noce moscata, & sue perfettioni. Cap. CL.

È La Noce moscata calda, & secca nel fine del secondo grado, & è stitica, & fa buono odore della bocca, conforta il uedere, il fecato, la milza, & lo stomaco, & costringe la bocca di esso, prohibisce il uomito, & conferisce alla difficultà del l'orina. Son migliori le rosse, le grasse, & le graui, & son piu cattiue le nere, & le secche. Stringono il uentre, & dan aromatico odore, & sapore allo stomaco, & al fecato, & mollificano le apostheme dure del fecato, lieuano le fumosità allo stomaco, digeriscono il cibo, & scacciano le uentosità, & corroborano lo stomaco, & il fecato, massimamente essendo frigide. Ma si han da guardare di mangiarne quei che son di natura calidi, sanguigni, & colerici, massimamente al tempo di State, perche non è bene di aggiunger caldo à caldo.

Del Coriandolo, & sua natura. Cap. CLI.

IL Coriandolo è freddo nel fin del primo, & secco nel secondo grado, prohibisce di sua natura i uapori che uanno alla testa, & però si mette propriamente nelle uiuande di coloro che patiscono la epilepsia per il uapore dello stomaco, & conferisce anco alla uertigine fatta dal uapore colerico & flemmatico, ma chi ne mangia troppo offende la uista. E il coriandolo una semenza che messa à molle nel uino fa chi ne mangia inclinato alla lussuria, ma si uuol ben guardare di non mangiarne molto, perche fa impazzire & uenir l'huomo in furore. E seme bianco & picciolo, che è odorifero quando è intiero, è dolce, restrittiuo, calefattiuo & prouoca il sonno, et se si piglia con aceto, ammazza i uermi del corpo, conferisce al tremor del cuore caldo, & quieta il rottare acetoso dopo il pasto, & il seme suo secco rompe la uirtù del coito, & il drizzar della uirga desiccando lo sperma, è caldo nel primo grado, & è composto di sostantie contrarie, cioè di sostanza amara, & di sostanza acquosa & stitica, & percio fa diuerse operationi. Dice Marco Varrone, che pistato il Coriandolo, & mescolato con aceto, ponendosi sopra la carne si conseruerà tutta state senza guastarsi, se si mette pisto con miglio & uua passa sopra le scrofole, ò simili cose le guarisce, & se il granello, & seme di esso sia messo à molle in

buono aceto conforta lo stomaco, & non lascia salir le fumosità di esso al capo, è molto buona contra la uentosita questa semenza, beuuto il grano di esso con acqua di borragine impedisce lo sputar del sangue. Il Coriandolo preparato è buono contra il male odore della bocca che procede dal petto. Ma ogniun si guardi di mãgiarne molto, come si è detto.

Del Mele, & delle sue qualità ne i giouamenti, & nocumenti. Cap. CLII.

IL mele è caldo & secco nel secondo grado, cibo appropriato à uecchi particolarmente che gli fa il sangue buono, & nociuo à fanciulli & à giouani, & à tutti coloro che son di natura calidi. Il mele nuouo & non bene stagionato, & schiumato enfia, genera rugito, crea cattiui humori & oppila i meati della milza & del fecato, infiamma la colera, et eccita la febre, & suscita i dolori colici. Il migliore mele è quello che è di uera dolcezza, & tira in color di paglia, che è di buono odore, & non sottile & uiscoso, & quel che è fatto di primauera & di state, che quel dello inuerno è il piu cattiuo. La sua uirtù è astersiua, aperitiua degli officij delle uene, risolutiue delle humidità dalla profundità del corpo, & probibisce la putrefattione, & la corruttione della carne, digerisce bene le bruttezze delle uene. Il mele che stà nella sua crudezza à chi ne mangia genera uentosità, & enfiagione, & prouo-

ta il uomito. Ma quello che è cotto è piu sottile & piu humido, non è enfiatiuo ne prouocatiuo del uomito & nutrisce presto. Val molto per chi ha flemma, perche la destruge, conforta le membra debole, mondifica le ferite che consuma la carne guasta & putrefatta di esse. Posti ne gli occhi gli lieua il panno & una tela che ui suol nascere, che è come tela di aragni, & schiara la uista. Facendosi gargarismi con esso, fa diflemmare gli strangoglioni della gola, meschiato con sal gemma, & posto alle orecchie fa uiuace l'udito. Ammazza ungendosi la testa con esso i pedocchi che ui sono, & le lendini, ne ui si crean di nuouo cosi presto. Il mele mitiga molto il ueleno delle uiuande, quando si condiscono con esso, come son fonghi, boleti & simili, & dice Auicenna che beuendosi caldo è buono contra la morsicatura del can rabbioso & mollifica il uentre. E il mele singolar liquore per le conserue, & condimenti di cibi & di uiuande, & se l'huomo ò donna ha il panno nella faccia ungendosene gli le lieua: conforta lo stomaco, da appetito & taglia la uiscosità. Si fa delle rose fresche il mele rosato con buone rose cosi uerdi come secche. Quel che si fa delle rose fresche è piu liquido per quella acquosità che di esse uiene à pigliare, è confortatiuo & salutifero molto beuendosi disfatto in acqoa. Il Mele che è cosi dolce & buono se in esso si mescola un poco di sale & non altro piglia cattiuissimo sapore, et tanto che quando si uuol dislattar la criatura si ungono con esso il pic-

ciuolo delle tette delle donne che li alattano, onde essi gli abborriscono & le lasciano. Quando il mele è fresco deue star sempre scoperto, perche bolle & gitta cera all'alto, ma perche non ui entri bruttezza, ui si puo tener sopra un buratto ò panno di lino sottile, & uuol esser la stanza doue si tiene calda, al contrario del uino.

Del Zuccaro, & delle qualità di esso. Ca. CL[illegible]

IL Zuccaro è un succo di certe canne, che le piu celebrate son quelle che son nel lito del Nilo, che pescate si mettono al fuoco, & si cociono à fuoco lento, & par che tutto si schiarisca in schiuma, ma quello che è piu spesso, & migliore, se ne ua al fondo, & quello che è piu cattiuo resta disopra. E di temperata complessione, benche in tutte le sue habitudini si ua accostando al caldo, eccetto che non muoue la sete, & il suo nutrimento è maggiore di quello del mele. Quello che è bianco solido & piu cotto è il piu sottile & migliore, è di minore asterssione che il mele, ne ha quella mordicatione che ha il mele, & percio è di maggior giouamento del mele alle membra, & quanto è piu rosso tanto è piu caldo, & il bianco è al contrario. Quanto piu si inuecchia tanto piu si disecca, è lenitiuo, astersiuo, lauatiuo, & sottigliatiuo, è buono allo stomaco nel qual non sia generata colera, perche se ue la troua si conuerte in essa. Humetta il uentre, & mundifica

lo stomaco. Le canne del zuccaro son calide nel principio, & humide del primo grado, & conferiscono all'asprezza che auuiene nel pulmone, nel petto, nella gola, & nella uessica, & lenifican la natura, & conferiscono allo stomaco. Ma nocciono à coloro che han nello stomaco colera rossa che la commuouon con la lor dolcezza. Il zuccaro rosso è caldo & humido, & il uecchio è caldo & secco, & uale alla uentosità del uentre, muoue il uentre, & se si beue con l'olio delle amandole dolci conferisce alla colica, & al flemma uecchio che è nello stomaco, ma da sete. Si da per conseglio da medici che i giouani debban fuggire il zuccaro rosso, & tutte le cose che son condite con esso, usando piu tosto il bianco, che è piu frigido cioè men calido, eccetto che non fossero flemmatici & à guisa di femine, che in questo caso potrebbe lor far seruigio il zuccaro rosso, et à nostri uecchi il rosso buono sarà assai piu utile del bianchissimo, & il medesimo giudicio si ha da far delle confettioni.

Della Sapa, & della proprietà di essa. Cap. CLIIII.

LA Sapa ò mosto cotto, come altri lo chiamano, si fa fine al rientrar che fa il uino che si cuoce, per la metà, è calda & secca nel secondo grado, è di dura digestione, enfiatiua, nutrisce molto, è buona perche patisce nel petto & nel polmone

& ha qualche ulceratione ne i rognoni & nella uessica, che è mondificatiuo & consolidatiuo, mitiga i dolori se di essa fatto empiastro con semola di frumento & sale ui si pone sopra. Se si digerisce da molto nutrimento, & percio noi la possiamo usare per condir qualche cibo, & addolcir qualche uiuanda in poca quantità, massimamente in uoler mitigar l'acerbità & frigidità dello aceto nelle insalate. In quel modo che si disse del mele che à giouani non si de dare massimamente à sanguini, & à persone calide, ma à uecchi piu presto & à flemmatici, & in tempo dello inuerno, cosi dico parimente della sapa, che ha quasi uno andar medesimo, & è grossa, & per niun modo quei che temano le oppilationi del fecato & delle milza non se la addomestiche, per esser, come si è detto oppilatiua cosi per la sua gran dolcezza come per la grossezza che ha in se.

Del Sale et la proprieta di esso. Cap. CLV.

FRa tutti i sapori è eccellentissimo il sale senza ilquale par che non possa uiuer l'huomo, cosi è necessario nel condimento di qualunche uiuanda. E caldo & secco nel secondo grado, & quanto ha piu dello amaro, piu è caldo. E astersiuo, risolutiuo, costrittiuo & desiccatiuo, & conferisce alla grossezza de gli humori. Scalda moderatamente, ma desicca molto, perche è composto di qualità colatiua & incisiua, & di qualità coadunatiua, &

constipatiua, che tutte sono desiccatiue. Toglie la putredine & consuma i cattiui humori, serra i pori della pelle, eccita & acuisce lo appetito, ma chi troppo ne mangia infoca il sangue, & gli debilita la uista & lo sperma, gli genera rosura & rogna. Il sale liquefa gli humori congelati nel corpo & poi gli risolue, lenisce la natura & conferisce à un corpo flemmatico, ma se ne han da guardare, come si è detto i sanguigni & colerici, & maßimamente nel tempo della state. Per il sale dice Santo Isidoro si conforta lo appetito, & per il sale le pecore son prouocate al pasto, & al bere, & per il sale si impregnano meglio, per beneficio del sale habbiamo il cascio, dal Sale le carni si conseruano dalla putredine, per il sale si dissoluono gli humori nel corpo, si mondifica lo stomaco, & la corruttione & putredine si diseccano pe'l sale. Quando il sale si abbrusca al fuoco ha maggior uirtù che alhora piu corrode & piu netta penetrando piu nelle interiori. Ha uirtù di resistere à gli humori uelenosi, perche con olio & con aceto sana la rogna, & lieua anco le macchie della faccia, & toglie uia la rossura, maßimamente se sia misticato co'l sapone. Posto al fuoco si indura, & se liquefa nell'acqua.

Dello Aceto & sue preprietà. Cap. CLVI.

L'Aceto si fa di uino dolce corrotto, perche quando un uino buono si espone à un aere cal

do per il calore non naturale il suo calore n[...]i si corrompe, et così il uino che era naturalmente caldo diuenta naturalmente freddo. Ha gran uirtù in uia di medicina che ha uirtù mordificatiua, dissolutiua, penetratiua, infrigidatiua, & desiccatiua, & però uale contra molte passioni, che corrode la carne nelle ulcerationi, & à molte altre cose, schiara la uista de gli occhi, stringe il sangue, corrode, & consuma i metalli duri, generando in essi molti colori. Et se un uouo sia tenuto in aceto per molti dì, mollifica in modo che fa diuenire la testa come se fosse di pelle, & si dice che se lo aceto fortissimo sia gittato sopra la terra, ferro ò sasso, subito comincia à bollire, & la fece dello aceto si dice obuiare al ueleno del can rabbioso. E l'aceto di gagliarda desiccatione assottiglia, & taglia & gioua alla digestione, conferisce à colerici, & nuoce à melanconici, è nociuo à i nerui, & nuoce allo stomaco freddo, alle matrici & à simili, & aiuta à diggerire, uero è che il continuarlo molto conduce talhora l'huomo alla Hidropisia, & talhora beuuto caldo dopò le medicine mortifere, conferisce. Nel tempo della peste usarlo è una sicurtà contra di essa. Fuga l'aceto chi ha debilità di nerui, & le donne che hanno nocumento alcuno nella matrice, aiuta, come si è detto, chi ha la colera amara, ma non quei che l'anno nera. L'aceto è piu nemico alle femine, che à i maschi. La cagione perche nuoce tanto à i nerui che patiscono è per la sottilità della sua sostanza, che penetra

netra

netra molto, percio che non è membro che non sia penetrato da esso. L'aceto è ben molto frigido, con tutto cio è in esso qualche poco di calidità, & non scalda il corpo se non accidentalmente, chi ha lo stomaco caldo puo farsi famigliare l'aceto, smacrisce, & distruge la uirtù, sminuisce lo sperma, & corrobora, come ho detto, la colera nera, debilita il sangue & assottiglia i cibi co i quali è misticato, toglie la [illegible] estingue la colera, & nuoce al fegato, se molto s'usa. L'aceto bianco è di maggior eccellenza che il nero posto sopra le enfiagioni ripercuote & ristringe à dietro le materie che ui abondano, risolue & disenfia, posto al naso impedisce il uomito. Quando esce in grande abondanza il sangue dal naso, & che si uoglia restagnare, una delle eccellenti recette è, che si mettan fazzoletti bagnati in fortissimo aceto, & si mettano al patiente uno alla uolta nel collo, mutandosegli spesso, che quella frigidità riper cuote il flusso di quel sangue facendolo restare. E buono l'aceto molto per coloro che nauigano, & per quei che non possono ritenere il cibo nello stomaco. Se con esso si laua la carne che cominci à puzzare la riduce quasi nell'esser suo. Tenendosi in bocca lieua il singhiozzo, se lo stomaco è ripieno lo aiuta molto à diggerire, & se lo truoua uacuo gli impedisce la digestione del cibo da uenire. Beuuto caldo restringe i denti che si muouono, è buono il gargarismo che si fa con esso per il mal della gola, le salse che si fan con esso, son buone, danno appetito, & ri-

frescano il fegato. Fricandosi con esso i polsi mitiga molto il caldo, & mitiga l'ardore della febre terzana. Beuuto ammazza i uermi, ò mangiando suppà in esso, ma non si ha da dare alle creature picciole et che allattano, toglie l'angustie del caldo à quei che stan ne i bagni, beuuto ò mangiato toglie la sete, e nelle uiuande salato lieua il sapor del troppo sale, & sopplisce al difetto di quelle che han poco sale. E buono di lauarsi con esso il capo accio non cadano i capegli, & è utile contra la tigna. E medicinale, che posto sopra la morsicatura de i cani, de gli scorpioni, delle aragne & simili animali uelenosi, lauandosi con esso minutamente, le guarisce. Lieua similmente le dentagione. Posto con panni bagnati in esso sopra il granchio che uiene nelle membra, gli è singolare rimedio, ma per far empiastri non deue essere adoperato solo ma in compagnia di altri sughi ò acque, percioche solo raffredda troppo. Perde molto la forza co'l pane duro ò con uino, ò con sale ò con acqua, ma si rinforza la sua uirtù con qualunche sorte di spetiaria. Fa l'aceto à chi molto l'usa inuecchiar presto. Dice Plinio che se i marinai gitteranno in mare botti di aceto quando è gran tempesta, la fara cessare. Son molti gli auisi che si danno in far di uino aceto, de i quali per conclusione di questo capitolo ne uoglio addurre alcuni. Porre il uino al Sole in qualche botte che ui sia stato aceto ò presso il fuoco, ò in luogo molto caldo, con lasciarla uota & senza atturrarle disopra qualche dì, il

uino darà aceto, & similmente lo farà infortire, tramutare il uino in feccia, doue sia stato aceto. Scaldandosi al fuoco uerghe di acciaio, & metterlo molte uolte nel uino coprendosi la botte che non sua pori, lo farà diuenire aceto, benche non sarà troppo buono ne sano che riescerà di cattiuo sapore, & percio fia meglio se in cambio dell'acciaio ui si mettono mattoni ò tegole infocate che sien però pulite monde & ben nette. Si piglia similmente un barile ò brocca di buon uino, & si mette in un caldaio di acqua & mettasi la caldaia sopra il fuoco, & si infortirà, prendansi Cerasie saluatiche quando cominciano à maturare, & migliori son Corgnali & More acerbe, & agresto grosso ben forte, & Ghiande saluatiche prima che maturino, & pistate queste cose insieme si pigli del migliore aceto che sia possibile, & si incorpori ogni cosa bene insieme, & facciansi piccioli pani di esse, & si mettano à seccare al Sole. Quando si uorrà poi far dell'aceto, piglinsi di questi pomi & mettasi in tanto uino quanto l'huomo potrà giudicare che possa infortirlo, & lo farà aceto. Non uoglio addurne piu ricette, parendomi che sieno tutte notorie & palese ad ognuno.

Dell'Acque, & le sue qualità. Cap. CLVII.

E l'Acqua fredda & humida simplice et sottilissima sopra tutti gli altri humori, non notrisce poi che ne con il potere ne accidentalmente sia

simile al caldo & al secco del nostro corpo, & per rispetto della sua semplicità, & delle sue qualità non puo nutrire. Si dice bene che per accidente aiuta à notrire con assottigliare il cibo & farlo penetrare onde ci habbia à dar nutrimento & Hippocrate stesso dice, che non nutrisce, ma è una guida à condurre il cibo perche ci nutrisca. La natura humana ha necessità di essa in duo modi, l'uno perche ella porta il cibo per tutto il corpo con la sua sottilità & suo liquore, perche dissolue & assottiglia il cibo, acciòche assottigliato possa penetrare le uene, & l'altre uie del corpo. L'altro modo è che con la frigidità & l'humettatione refrigerà & estingue l'acutezza del calore estraneo & naturale, & mitiga la sete generata per la contrarietà, che han l'una & l'altra, & dissolue il fume ragunato à torno il cuore, perche conforta la natura nelle sue attioni, ma se auuien che truoui gagliarda quantità di caldo in modo che non gli possa contrastare, si muta in esso succumbendo in quel modo che l'acqua si uede trasmutata in fuoco quando gli è gittata sopra, ò augumentarlo & farlo crescer maggiore, però dice Auicenna che l'acque delettevoli conseruano l'humidità radicale, & causano l'uscir delle feccie, & della superfluità, & digeriscono, & conducono il digerito per le uene. L'acqua buona conferisce à tutte le età, ilche non auuiene cosi del uino & dell'altre uiuande Conferisce l'acqua generalmente à tutti ma specialmente à tutti quei che son dominati da colera ne ra,

& conferisce à far buona digestione & penetratione di nutrimento, & fa buono augumento, & buon senso di tutto il corpo, prouoca il mestruo, conferisce alle uiscere, al capo, à i nerui, al dolor della gola, al salto del cuore, digerisce finalmente tutti i uitij del corpo, & ò beuuta ò in bagni mitiga il gran caldo, & tutti gli accidenti che uengono pe'l nutrimento della colera.

Quali Acque sieno migliori pe'l bere. Ca.CLVIII.

L'Acqua, accio sia laudabile & buona per bere, così al gusto, come alla sanità, deue esser chiara monda senza hauer niuno odore ò sapore, perche l'odore & il sapore è argomento che ui sia materia composta delle quattro qualità, però quella è acqua buona, che, come si è detto, è semplice è pura senza saper di cosa alcuna. Quella è buona che nella state è ueramente fredda, & meglio è quella che corre uerso Oriente, & che corre forte & non lenta. che quella che corre lentamente, è graue & troppo terrestre, deue esser leggiera & sottile, perche la grauezza è uno de i precipui segnali à conoscere la dispositione di essa. A conoscere quale sia piu graue ò leggiera, si danno molti segnali, & precipuamente in bagnare in diuerse acque duo panni di lino ò d'altro piccioli di ugual peso, & dopo sien tratti fuori & sieno ugualmente bene asciugati, & quel che resterà piu pesante, l'acqua doue è stato bagna-

to, sarà la piu graue, & similmente quella acqua che piu presto con ugual fuoco cocerà un medesimo legume, sarà la piu leggiera & la migliore. Quella che è piu leggiera è piu sottile, & quanto è piu sottile, tanto piu presto riceue l'impressione di caldo & di freddo. Quella acqua che presto si scalda & presto si raffredda è sottile & buona perche è rara & ha molto dell'aereo. La migliore è come si è detto quella che corre uerso oriente, & che ha il corso fisso & ueloce, che corre sopra le pietre, ò picciole ò lastre chiare, che non habbia in se immunditia alcuna ò corso sopra la creta saporita & monda. Le acque migliori son quelle delle fontane, & non di tutti i fonti, ma di quei fonti che han corso che è discoperta al Sole & al uento. Si ha anco à sapere che quella che corre sopra il luto netto, come ho detto è migliore di quella che corre sopra le pietre, perche il luto mondifica le acque che da esse caua le cose estranee che ui si son misticate & la cola, ilche non fanno le pietre. Dopo l'acqua che ha il suo corso uerso il nascer del sole, la migliore è quella che ua uerso il Settentrione che quelle che corrono al mezzo dì, & all'occidente son cattiue, & massimamente quando tirano i uenti australi. Delle acque de i fiumi concludono i medici douersi l'huomo astenere potendo far dimeno, perche non son laudate, & massimamente quelle che passano per le città oue son gittate tutte le immonditie di esse, però quelle acque de i fiumi lontani dalle città che non riceuono

simili [illegible]ture & che passin sopra, pietre sono assai migliori, benche non simili à quelle delle fontane, ne anco alle acque piouiggiane. Le acque turbide son tutte cattiue che generano oppilatione nel fecato & pietre ne i rignoni. Danno i medici alcune regole da mundificare & far chiare queste acque accioche non facciano male, & dicono poi, che se auuenisse che non si trouasse huomo in luogo oue hauesse commodità di schiarirle, si debba per ultimo rimedio bere con simile acque torbide ò frigidissime uino bianco chiarissimo & sincero oltre che dan per ricetta di douer mutarsi spesso di un uase in un'altro ò ò colarla in un panno, perche cosi resterà l'arena nel fondo de i uasi ò nel panno, ilche dice douer anco farsi accioche per sorte non ui entrasse qualche sanguesuga come suole spesso auenire.

Della Malignità delle Acque che non corrono, come de stagni, di pozzi & di cisterne. Cap. CLIX.

Biasmano parimente i medici molto l'acque de i pozzi & degli aquedutti, massimamente in comparatione dell'acque delle fontane, perche dicono che sono acque costrette, & che lungo tempo ritengono la terrestrità inchiusa, onde dicono non poter essere che in esse non sia qualche putrefatione, et dicono male delle acque massimamente che passano per condotti di piombo, perche dicono che non è pos-

ſsibile che non ui reſti qualche mala qualità del biombo. Nõ approuano ne anco le acque delle ciſterne & maßimamente ſe ui ſon ſtate molto tempo, perche dicono che han pigliato mala qualità dalla fumoſità della terra, maßimamente dicendo Auicenna, che le acque che non corrono ſien come ſi uogliono eſſere non conferiſcono allo ſtomaco. Et ancora che ſia queſta acqua pioueggiana, & uenuta dalle nuuole, tanto lodata, con tutto cio è biaſimata per le ragioni ſopraſcritte. Dellacqua de i paduli non ſi ha da dire ſe non queſte poche parole, che è peßima ſopra tutte le altre & ſceleratißima & perche è notorio è uergogna di dar per regola che l'huomo ſe ne debba guardare & concludendo diceſi con Galeno che l'acqua de i paduli è putrefatta, & però genera humori corrotti in quel modo che auuiene de i ueleni che putrefanno, & genera la colera roſſa et ſimili coſe che uengono di humori putrefatti, & tutto queſto auuiene dall'eſſer priua del corſo & dello abbruſciamento che ha riceuuto dal Sole, ſoggiungendo che coloro che beueranno di ſimili acque haueranno il uentre ſcaldato di ſcaldatione putrefatta & in eſſo ſi genereranno putrefattioni & uentoſità groſſe, ſe gli eſtenuaranno i corpi perche quelle acque non aiutano il nutrimento, & perderanno l'appetito del mangiare, perche la ſimile acqua è calda nel tempo della ſtate & putrefattta nello inuerno, gelata & torbida, generan colera roſſa dolor ne gli occchi, ne i uecchi catarri, & fan laſciar la uita.

Che l'acqua pioniggiana è la piu sottile di tutte, & migliore alla sanità. Cap. CLX.

E Cosa grande à considerare che le acque de i pozzi, di Cisterne, & di fiumi che son uituperati da i saui Medici gli huomini si sieno messi à beuerle, & à usarle, & le pioniggiane tanto lodate, & tanto stimate per la sanità da loro, non sieno da noi apprezzate. Questo errore è grande chi ben lo essamina, poi che si tratta della sanità, & della uita, & morte nostra. Dico che l'acque pioniggiane sono annouerate nel numero delle acque sane, & buone, & massimamente quelle che uengono di State, & con le nuuole con che nascono i tuoni, perche la turbidatione del uapore da che si generano uenti grandi, che uengono con le nuuole, intorbidano le nuuoli dallequali uien la pioggia, onde la sua sostanza è salsa, & non pura. Ma quantunche l'acqua pioniggiana sia migliore, presto si corrompe, per esser molto sottile, & perche in essa il uapore aereo, & terrestre corrompente, opera presto, & ne nasce la sua putredine per putrefare insieme gli humori, & impedisce il petto, & la uoce. Questa acqua piouuta munda da ogni bruttezza si ha da metter in Cisterna ben lauata, che uerrà ad essere meno humida di tutte le altre, & hauera alquanto di stitichezza, onde non nuoce allo stomaco, ma lo conforta piu presto. Questa acqua non è buona

però à darle à quei che sono ammalaticci, & che han spesso febri, massimamente se sara acqua di lungo tempo, benche nelle altre sue dispositioni sia buona. Dice Galeno che l'acqua piouiggiana è dolce, & luminosa assai, perche il Sole concepisse la piu sottil parte dell'acqua, però presto si scalda, & presto si raffredda, ma si corrompe presto. Ma non si deue stimare che l'acqua che si corrompe presto sia cattiua, perche la presta corruttione di essa nasce, per che si raccoglie da diuersi luoghi, & quella cosa che son raccolte da luoghi diuersi, son di piu presta putrefattione, laquale nasce dalla leggierezza sua, perche la parte sua sottile presto si dissolue, & il resto si putrefa. Finalmente l'acqua pioniggiana è sommamente eccellente fra l'altre acque, piu leggiera, piu soaue, & piu monda, ma conuien che si auuerta di non le lasciar pigliar nel conseruarla cattiuo odore, perche genera à chi la beue uoce rauca, cattiua, & graue, nel resto tutte le bontà dell'acque sono in essa, perche gioua alla digestione, à prouocar l'orina, al fecato, alla milza, à rignoni, al pulmone, à i nerui, & con tutto ciò non ha in se forza molto infrigidatiua.

Il danno che nasce all'huomo per il bere acqua troppo fredda. Cap. CLXI.

NOn ho io anco ueduto genti piu uscite di ceruello, & disperate di coloro che nel tempo

della State per uoler ber fresco inacquano il uino con la neue, sapendo per certo che non possono fuggire di non abbreuiar la uita molto, & incorrere in graui infirmità, & se talhora si uedono alcuni che per la robustezza della giouentù non infermano alhora, aspettisi pur tale infermità nella uecchiezza almeno che disiderara piu tosto esser morto che con la uita. L'acqua eccessiuamente fredda nuoce primieramente à i nerui, perche interrompe la digestione che in essi si fa delle humidità che sono in essi, & non pur à nerui, fa questo nocumento, ma è percossiua del petto, & de gli intestini, genera dolore nel uentre, strettura di petto, & in tutti gli strumenti dello spirito, & crepatura nelle sue uene, & che piu, che chi si usita à beuerne spesso incorrera nello spasmo in epilepsia, & se gli addormenteranno le membra, & maggiormente se si mettera l'huomo à beuerne senza uino. Hanno à fuggirla tutte le persone, ma precipuamente coloro che sono humidi ò naturalmente, ò accidentalmente. Fa l'acqua fredda nocumento grandissimo à i denti, & maggiormente per i nerui, & per altro nuoce à gli attempati, ne i quali nocumenti appaiono presto, ma non cosi presto ne i fanciulli, & ne i giouani, per il calore grande che hanno in loro che lo repugna. Guasta lo stomaco, infrigidisse il fecato, mordifica le parti intrinseche dello stomaco, & della budella, gli occhi, & le orecchie, & finalmente tutte le membra, & particolarmente al ceruello, & al petto

che commuoue il catarro, & la tosse facendo col catarro uenir il sangue. Galeno dice che i giouani che accostumano à bere acqua così fredda non sentono i nocumenti che gli apporta, ma quando cominciano poi à uscir della giouentù pian piano gli si cominciano à scoprire, & incorrono in infirmità che sono incurabili, perche quella frigidità, & humidità gli sono in giouentù entrate nell'ossa, & ne i nerui à poco à poco, & come comincia il calore de i corpi loro à mancare, allhora si uede l'error che han fatto. Nuoce piu il beuerne la mattina à digiuno, perche quando l'huomo è scaldato dal cibo con quel calore contempera in parte quella gran frigidità. Non dico io gia che si debba ber caldo ò tepido, anzi dico che si debba ber fresco, ma non freddißimo, che il ber fresco rifresca, corrobora lo stomaco, & accresce lo appetito.

Che ne l'acqua naturale si dee bere calda, ne niuna altra acqua salsa sulfura, ò che sia con Alume. Cap. CLXII.

TVtti gli estremi son uitiosi, però essendosi detto che non si debba bere l'acqua freddißima, accioche non intendesse qualche uno che si habbia à ber calda, si dice hora che l'huomo si debba guardar per conseruar la sanità di beuerla calda, perche essendo la sete appetito di freddo, & di humido, se l'huomo in cambio del freddo mettesse il caldo

stomaco l'acqua calda ò in atto ò in potentia, non solo non satisfarebbe allo appetito, ma gli nocerebbe. Dice Auicenna che l'acqua calda corrompe la digestione, & fa notare il cibo all'alto dello stomaco, & non subito estingue la sete, & molte uolte conduce il corpo all'hidropisia, & all'ethica consumando il corpo, & se si beue acqua scaldata, & tepida fa nausea, & muoue il uentre, & l'assuefarsi à beuerne fiacbilita la uirtù dello stomaco. Bene è uero che talhora l'acqua che è molto calda beuuta, guarisce la colica, rompendo la uentosità della milza, quando si adopra per medicina, ma l'acqua tepida ha uirtù di risoluere, & maßimamente, come ho detto, la uirtù dello stomaco in quel modo che la fredda restringe. Meno si de bere acqua, che se bene è fatta artificiosamente fredda sia di sua potenza, & sua natura calda, per conseruatione della sanità, quantunche alcuni huomini grosßi sentano il contrario. Non si deue ne anco bere acqua salsa, perche è nociua molto, & fa smagrire, benche da principio faccia andare del corpo per la forza che ha di rodere, ma al fine poi ristringe il uentre per la siccità che ha di sua natura, corrompe il sangue, & fa grattare, generando rogna. Non si deue parimente bere acqua aluminosa, perche alle donne maßimamente non permette che corra la superfluità del mestruo, ne uscir il sangue, & prohibisce à uscire quello che esce delle moroide, & i corpi che sono atti alla febre, ue gli conduce molto. Acqua

doue sia estinto ferro, meno si beua eccetto se non fosse per medicina.

PArendomi di hauere hormai detto à bastanza de i cibi, & delle qualità delle uiuande che uoi messer Francesco haurete di amministrare al nostro signore, cosi al gusto come alla sanità, oltre l'hauerui esplicato inanzi, l'ordine, & il modo del seruire, cosi nel suo mangiare ordinario, come ne i banchetti che ui accadesse di fare, per l'ultimo [illegible] ui ho riseruato il fatto del uino, perche in esso come in cosa si grata à chi ne scriue, & à chi lo legge, & intende ci possiamo allargare alquanto piu che nell'altre cose, io in ragionarne, & uoi in ascoltarmi, accioche amendui restiamo con la bocca dolce, & saporita. Et perche di questa materia potiamo trattare copiosamente tutto di quello che è grato di sapere, utile, & necessario, ho determinato di cominciare à dire che cosa sia uino, & che uuol dire uino, & donde habbia tratto la sua ethimologia, come si fa, & si conserua il buon uino, qual di tutte le sorti è il migliore, le qualità che deue hauere, & per il gusto, & per la sanità, con che regola poi si debba bere, & per fuggir la embriachezza, & le infirmità con alcuni rimedij per la embriachezze, chi se ne deue astenere ò almeno beuerlo con piu regola de gli altri, & i danni che prouengono dal beuerne immoderatamente, & finalmente toccaremo di punto in punto tutto quel che di esso è bene, &

necessario di sapere, benche à dir di esso copiosamente quel che ha à dirsi bisognerebbe di empirne un uolume. Dopo questo finirò questi miei auisi con uno auertimento necessario che mi ho riseruato, col quale sodisfarò copiosamente à quel che in questa arte si conuien di sapere per esserne dotto fra tutti gli altri dotti. Ma ueniamo al trattato del uino.

Dell'eccellenza del Vino, & la sua ethimologia. Cap. CLXIII.

SEcondo Isidoro, il Vino ha la ethimologia dalla uite, ò dalla uena nato, altri da Vi, che uuol dir in latino forze: perche fra tutti gli altri frutti della terra è possente. Altri similmente dicono hauer il nome della uirtù, ma sia come si uoglia, ottiene il principato fra tutti i suchi de gli alberi, & dell'herbe, perche fortifica la uirtù del corpo, & la augumenta, lo nutrisce, genera puri humori, & purga quei che non son puri, letifica, & allegra il cuore, & la mente de l'huomo, fa chiaro, & perspicuo lo intelletto, mundifica gli interiori, fa l'huomo audace, & liberale, toglie uia i dolori, & le melanconie dal cuore, operando che l'huomo se ne domentichi, augumenta il calore, da al uiso bel colore, humetta il corpo secco, & disecca il corpo molto humido, moderatamente beuuto è medicina dell'anima, & del corpo, & perciò conuiene à tutte le età, & particolarmente à uecchi, perche gli ripa-

ra l'humore, & il calore perduto, & gli lo restaura, & finalmente non si potrebbe esprimer mai le uirtù, & la eccellenza di questo liquore col quale uolle il Saluator del mondo oprare il primo miracolo al mondo. Ma con tutte le sue prerogatiue, & bontà, se il Vino è beuuto immoderatamente, & piu che l'huomo non deue, non è al corpo humano, & al mondo il piu pernitioso, & maligno ueleno, poi che la mente de l'huomo di tanta eccellenza la conuerte in furore, nell'empito del male, nella obliuione del bene, liga la lingua fatta da Iddio à l'huomo, perche lo glorifichi, & lo laudi, fa le mani tremante, fa della bocca uscire rutti puzzolenti, prouoca la sete, perche è la consuetudine del uino, & della embriachezza tale che il continuare, & assuefarsi nello immoderato bere partorisce la auidità del ribeuere. Dice Plinio che il Vino è sangue della terra, & beuuto fuor di mesura è dannoso che abbruscia il sangue, & per conseguente il seme della generatione, sminuisce la forza il Vino intemperato, doue il temperato l'accresce, accresce il Vino intemperato l'ira, indebolisce i nerui, & suffoca il calor naturale. Questa fu, si pensa la cagione, perche da i Romani antichi fu prohibito il bere alle donne particolarmente, perche hauendo esse il ceruello per la fragilità del sesso, piu debole che quello de gli huomini, & piu essendo frigide di natura, riceuono piu nocumento se ne beono intemperatamente, & per questa legge si legge che la moglie di

Egnato

Egnato Metentino, che per esser ita à bere il Vino alla botte fu dal marito ammazzata, & stante la legge che prohibeua il beuerne fu da Romolo assoluto, & parimente si truoua che si faceuan perder le doti da i mariti alle donne che eran trouate à beuerne, & Catone diceua che il costume introdotto in Roma, che quando si incontrauano le donne per strada da parenti le basciauano, non fu per altro se non per sentir al naso se haueano beuuto uino contra la legge, & che la legge era fatta, perche con lo imbriacarsi non dicessero ò facessero cosa dishonesta, ò appalesassero i secreti de i mariti, onde ne fosse nato romor maggiore. Fa à questo proposito quel che dice Hippocrate della cagione, perche le giouanette non diuengono calue come gli huomini, & che non han gotta, dicendo esser perche non beono uino, argomento certo che in quel tempo non ne beueano. Ma per mia fe, che se hoggidì si punissero con la morte le donne che beon uino, poche ne sariano al mondo. Non gia che io laudi che non ne beano, perche sarebbe crudeltà che stessero in questo mondo priue del gustare un liquore cosi eccellente, anzi dico che è mala cosa che non ne beano, massimamente che per l'ordinario son tanto sobrie, & si moderate nel beuerlo, rispetto à gli huomini, che bisognerebbe che si facesse legge, che gli huomini non ne beuessero, & esse si, poi che son cosi temperate in esso, & gli huomini si intemperati. Ma tornando al proposito, commandaua Platone nelle sue leggi che gli

huomini di guerra, & Capitani che la gouernauano; particolarmente non ne beuessero ò almeno poco, & moderatamente, perche oltre che infiacchisce le forze, come si è detto, ingrossa, & offusca gli ingegni, genera sonno, ilche non ricerca la guerra, che uuole ingegno, & uigilanza. Il ber troppo Vino un maritato, ne auuiene che indebolendosi lo sperma genera figliuoli deboli, ma il sobrio genera figliuoli temperati, discreti, contemplatiui, & studiosi. Fu comandato dall'Angelo alla madre di Sansone prima che si ingrauidasse, che non douesse ber Vino, & la madre di Samuel sommo sacerdote de gli Hebrei, disse ad Eli che la riprendeua, che ella non hauea beuuto ne uino, ne altra cosa che l'hauesse potuto embriacare, & Salomone, & Daniello per non incorrere in errore alcuno, si priuaron del Vino. Et Demosthene grande Oratore domandato perche hauea acquistato quel suo gran sapere, rispose, perche hauea consumato piu olio in studiare, che Vino in bere. Il Vino è di piu sorti che alcuno è bianco, alcuno è nero, altro è rosso, & un'altro è citrino. Cinque cose son considerate nel uino, colore, sapore, odore, sostanza, & età. Il nero è buono per le persone asciutte come sono i colerici, & alquanto sanguigni, & se i gottosi ne han da bere di alcuna sorte questo gli è il piu sicuro, perche è piu ristrittiuo, ne lascia scorrere gli humori tanto alle membra. Il bianco è buono per le persone humide, come sono i flemmatici, & per coloro che hanno il

mal della pietra, & per melanconici, ma il piu lodato è quello che ha un poco di cirisiolo di men colore alquanto che è il Vino Claretto di Francia. Nel sapore uno è dolce, l'altro è soaue, l'altro è bruschetto, che è molto buono per il tempo della State che piu rifresca, & piu toglie la sete, & non è fumoso ne infuoca le uene. Il Vino rosso, & forte, & gagliardo offende molto la testa, percuote il ceruello, & con i suoi fumi fa embriacare, con tutto ciò temperato moderatamente, nutrisce molto, conforta, & ripara gli humori perduti, & letifica il cuore, & la mente. Il Vino nuouo, & non purgato non è conueniente per la sanità del corpo, & quanto piu si inuecchia tanto piu uien calido, piu puro, piu odorifero, & piu saporito, eccetto se per auentura non si corrompe per qualche accidente, ma il migliore, & il piu laudabile, & il piu sano è quel uino che è in mezzo fra il uecchio, & il nuouo, & che è chiaro, & che tira, come si è detto al rosso alquanto che ha buono odore, & di equale sapore, che non è dolce, & non è agro, & che ha dello aromatico per natura, il calore delquale puo penetrare per tutto il corpo, che sia senza amaritudine, & stiticità, & che è uinoso, & picca alquanto nel principio, & poi è delettabile senza amaritudine alcuna. L'operatione, et attione del uino non opera ugualmente nel uecchio come nel giouane, & nel fanciullo, percioche nel uecchio è secondo la medicina, perche il calor del Vino repugna alla frigidità di essi, nel giouane secon

do il cibo, & ne i fanciulli secondo cibo, & secondo medicina, percioche il lor calor naturale ben che sustantialmente sia gagliardo non è anco in perfettione per l'abbondanza della humidità loro, & il Vino da augumento, & nutrimento al calor naturale, desiccando la loro humidità. Il Vino nero non è sano à uecchi ne inanzi il cibo, ne in altro tempo, perche niuna cosa grossa è utile à uecchi, perche se gli oppilano i rignoni, & il fecato, & la milza. Guardinsi molto i uecchi dal superchio bere del Vino, & poco temperato, perciò che essendo in essi il calor naturale, & quasi sopito, dal troppo Vino è superato in quel modo che la fiamma poca, superchiata dalle molte legna resta estinta, & la lucerna dal molto olio che se gli metta. Dice Isac nelle sue diete le medesime eccellentie che habbiamo recitato del Vino beuuto moderatamente, ne solamente egli, ma i medici tutti dicono che è impossibile che l'attione della uirtù digestiua poter confortarsi senza la fortezza del calor naturale, & che niun cibo si truoua ò beuanda alcuna che sia cosi confortatiuo del calor naturale, & augumentatiuo delle sue forze quanto è il uino per la stretta amicitia, & famigliarità che ha con la natura, & per essere cosi conueniente à i corpi humani che il suo calore è simile al calor naturale del corpo, & presto si conuerte nel naturale, & ben mundo, & purificato sangue, & che non solo conforta il calor naturale, ma schiarisce il sangue torbido, & fa adito per tutto il

corpo, & maßimamente per le uene, apre la tenebrosa fumosità che genera tristitia, & melanconia scacciandola dal cuore, corroborando le membra di tutto il corpo; & concludono finalmente, che il Vino beuuto temperatamente secondo l'età, il tempo, la regione, & la consuetudine, & la natura de l'huomo, & in quanto puo la natura portare, da sapore à tutto l'altro bere, & à i cibi, dando anco desiderio allo stomaco, & appetito del mangiare, eccita il coito, & la libidine, percioche la uirtù uitale, & animale per esso si conforta molto, aiuta il corpo à ritenere il cibo, & à mandar fuori le fecce, regendo le compositioni, & complessioni dell'anima, & del corpo col suo buono odore, & la sua mondificatione, tutto corroborando, ilche appalesa l'attione sua, che noi chiaramente uediamo che quando lo beuiamo ci lieua l'afflittione dell'animo, & ci prouoca l'allegrezza dell'anima, mutando il uitio della natura in uirtù, uoltando la impietà in pietà, l'auaritia nella liberalità, la superbia in humiltà, la prigritia in sollecitudine, il timore nell'audacia, & muta parimente la trascurragine, sciocchezza, & taciturnità in astutia, eloquentia, & ingegno, & dicesi che gli Eleni, & i Persi quando uoleano consigliare ò ragionare, & disputare cose importanti per la Republica sempre beueano il Vino moderatamente, perche conosceuan che il Vino era confortatiuo della mente, & dimostratiuo della rettitudine, & bontà. Gli Eleni lo usauano anco quando uolean

comporre i uersi, ouero sonare con instrumenti ò cantare; perche trouauano per esperienza, che col Vino si acuiua la mente loro, & il discorso augumentarsegli, ne questo era contrario punto al pensiero, & ordinatione di Platone, perche Platone temeua che per l'immoderato bere non si subuertisse la mente de gli huomini, & costoro intendeua il beuerlo moderatamente. Dice Auerrois che si apparecchia il Vino piu alla digestione di tutti gl'altri cibi che si possano mangiare ò medicine che si truouino, in tanto che dice che non si ferma molto nello stomaco à digerire, ma si bene nella seconda digestione, nel fegato, & Hippocrate padre della medicina ne i suoi Aforismi dice che il Vino è di quella sorte che presto, & subito nutrisce, & nel terzo libro delle complessioni, assimiglia il Vino circa il nutrimento, & la presta digestione così presto risoluersi nello stomaco, come dal fuoco si risolue stoppa, & simil cose.

Che non à tutti si ha da dare il Vino ben temperato. Cap. CLXIIII.

PErche si sia detto che il Vino debba esser beuuto moderatamente, & temperato, non si intende però che ognuno lo debba bere inacquato molto anzi dico che il troppo inacquato se non è per cauarsi la sete, ò perche l'huom si conosca lo stomaco ò il fegato troppo scaldato, si deue fuggire. La ra-

gione perche il Vino inacquato toglie piu la sete che il Vino ò l'acqua pura, è che il uino per la sua sottilità porta l'acqua nelle uene, & nelle uiscere à refrigerare, oue sola non puo andare, & non scalda come il Vino. Il Vino inacquato è biasimato generalmente da tutti i Medici dicendo che humetta troppo lo stomaco, & lo debilita, & genera uentosità nelle intestine; con tutto ciò à chi hauesse lo stomaco molto desiccato concedono che se gli ne dia un poco, dicendo che in quel modo che il Vino puro fa saltare fumo al ceruello, grauezza alla testa, & sete per la sua calidità, cosi lo acquato fa il contrario per la sua humidità, & frigidità. però si dice che coloro che hauranno lo stomaco frigido, & deboli le uiscere non deue bere Vino acquato. Dice Auicenna che il Vino acquato fa piu presto embriacare, dicendo esser la cagione che dell'acqua penetra, & fa penetrare il Vino, & Aristotile ne i suoi Problemi dice il medesimo, dicendo che il Vino temperato con l'acqua piu embriaca, & però chi ha il capo debbole lo deue lasciar stare, & parimente chi ha debolezza di stomaco, & delle intestine, uero è che humetta molto, & fa meglio dormire, & fa sudare. Onde si ha da concludere che il Vino inacquato l'han da usare tutti coloro che non han la testa ne lo stomaco, & le uiscere debbole, & son giouani ò costituti in mediocre età, & faticosi, & carnosi, & che ui si sian assuefatti, & uedan che gli conferisca, ma gli altri non l'usino per niun modo, ma

in cambio beuano i Vini piccioli, come dirassi.

Del Vino picciolo chiamato da medici Vino acquoso, & quanto conferiscano à sani, & che gli infermi lo deon bere etiam i febricitanti piu presto che l'acqua pura. Cap. CLXVI.

SI è parlato del Vino inacquato artificialmente à chi sia buono, & à chi sia cattiuo. Hora si dice che il Vino picciolo bianco chiamato da medici acquoso, perche par per la sua picciolezza hauer in se acqua è non solo à sani, ma à febricitanti utile molto. Sono alcuni medici che piu tosto seguendo l'uno l'essempio dell'altro che l'auttorità de i dotti medici antichi usano di dare à bere acqua à i febricitanti, dicendo che il Vino scalda troppo, & accende piu la febre, non considerando che allo incontro l'acqua indebolisce molto lo stomaco, & la natura, à che si deue hauer riguardo principalmente, ne distinguendo la complessione de gli ammalati. E il Vino à sani, & à febricitanti piu cōmendato, & piu sano che l'acqua, ma non ogni sorte di Vino. Dice Galeno nel libro de Vini che il Vino acquoso è chiamato da gli huomini quel che si assimiglia al colore, & alla consistenza all'acqua, che è trasparente lucido, & puro, & che al gusto non pare hauer forza, ne sapore, & che non tollera che ui sia misticata molta acqua, & questo è nel numero di quelli che nomina piu sotto quando dice, i Vini acquosi presto

inuecchia, perche presto si inacetiscono, & trattan- tando egli della qualità & l'operationi di questo uino nel commento undecimo del secondo de gli Aforismi dice così. Il uino acquoso, sottile, et bianco naturalmente uicino all'acqua, et che al nutrire si auuicina alla sua uirtù, onde prouoca l'orina et pochißimo nutrisce. Auicēna dice che il uino bianco tēperato è migliore per chi ha la febre che l'acqua, perche fa sudare et prouoca l'orina, et piu sotto dice il uino tēperato conferisce à febricitanti di colera, maßimamente nella declinatione, & Isac dice conforme alla auttorità sua, il uino bianco & acquoso si da piu securamente à febricitanti attento che facilmente si risolua in fume & sudore, & piu sotto seguendo questa materia dice, il uino sottile acquoso sempre si ritruoua con bianchezza & chiarezza, onde è facile allo stomaco, perche presto si digerisce & passa le uene prouocando l'orina, & però è utile à febricitanti, perche non scalda molto, ne percuote il ceruello ne fa nocumento à nerui, & se si mistichera sarà migliore à eßi, perche gli estinguerà la sete, & di sotto piu soggiugne. Il uino che è sottile, debole, insipido & che non sostiene niuna mescolanza è meno caldo di tutti gli altri, & di piu facile digestione & penetra presto tutte le uene, & tutti i pori del corpo, però è men nutribile di ogni altro, & infrigidisce piu de gli altri, estingue il calore, & la sete, & prouoca l'orina. Auerrois parimente dice nel capitolo che fa della febre. I uini acquosi

bianchi sono utili à tutti questi, parlando de i febricitanti se son soliti di bere, pur che sien beuuti dopo la digestione, perche hanno assai piu giouamento che l'acqua, che il uino uieta che il cibo non nuoti sopra lo stomaco, risolue la uentosità, prouoca l'orina & il sudore & rallegra l'anima, aitando la natura à cacciar fuori le superfluità. Galeno similmente replica che il uino acquoso è molto conueneuente sopra tutti gli altri uini à chi ha infirmità acute, ilqual uino è quello che ha il color bianco, et la sua sostanza è sottile, ne in esso si uede stiticità ò pontura, ne aspezza, ne dolcezza, ne amaritudine, ne uentosità, & questo auuiene perche solo questo uino si truoua priuato di quei nocumenti che prouengono dal bere dell'acqua, & da ogni malitia, ilquale io ho ritrouato in molte parte di Italia & del l'Asia. Se si uolesse addurre le auttorità di tutti gli eccellenti medici, sarebbe troppo lungo, ma basti à sapere che à i sani che han debole capo & stomaco & membra mette piu conto di bere uini piccioli di questa sorte senza acqua che bere i grandi et fumosi inacquati, & similmente si conclude che à febricitanti questa sorte di uino è meglio di dare à bere con un poco di acqua temprato che dargli acqua cotta sola nella declinatione del male, benche nel principio del gran male si possa restar di farlo per un dì ò dui & non piu, secondo le complessioni, & le regioni, & le età. Et io per esperienza ui dico che essendo uoluto stare in questo caso all'ube-

dienza di medici son stato talhora per pericolare, & due uolte ultime del mio male ingannando i medici per hauer letto questi auttori, sentendomi debole senza lor saputa beuui il uino di questa sorte et anco piu gagliardo che mi haueano prohibito, & sentì rinfrancarmisi la uirtù debilitata subito & guarire in duo giorni, & questa sia la regola uostra perche sete uoi della medesima complession che son io, & anco che non ci affrontassimo in essa puntalmente. Et poi che sono in questo ragionamento uoglio raccontarui quel che mi auuenne in Francia nella città di Bles oue fui una uolta ammalato di una terzana doppia, che essendo uisitato nel principio del male da un medico giouane altiero & rubicondo mi impose che douesse lasciar star l'acqua & ber uino picciolo molto schietto, & replicando io che in Italia i medici lo prohibiscono nel principio del male à febricitanti, mi rispose in colera che i medici d'Italia erano ignoranti, & che douean poco leggere i buoni libri di medicina, & che io lo douea fare considerato maggiormente che mi ritrouaua in Francia & non in Italia, oue era l'aere freddo, & che l'usanza era di beuerlo, & replicando io che dubitaua che non me ne auuenisse male, egli con la maggior colera del mondo mi si leuò dinanzi borbottando senza piu dirmi parola, onde io mandando per un'altro medico di età, pratico, per quel che diceua in Italia, che era uenuto à Roma con un certo Cardinale in giouentù sua, & non furioso, & colerico

come il primo, raccontandogli io la disputa fatta con l'altro, sorridendo disse che non mi douea maravigliare se egli mi hauea dato quel conseglio per che oltre che i medici non lodano l'acqua nel febricitante, ma piu tosto uini piccioli acquosi, nel modo che ho detto, si hauea da considerare la ragione oue mi trouaua, & dicendogli io che mi pareua che si douesse considerare all'incontro, l'aere natiuo nel quale io era fin dalle fascie nodrito, egli con uiso affabile sorridendo disse, che io non parlaua male, per che la consuetudine ostaua al suo conseglio molto, & dopo l'hauer pensato alquanto mi disse, horsu, ho risoluto che per la ragione della assuefattione che uoi allegate dal canto uostro, & per la ragione che io ui dico all'incontro, si debba pigliare una uia di mezzo, & sarà che beuate un uino Claretto stomacale & buono, che sia con la metà di acqua così l'acqua sarà in fauor delle ragioni uostre & il uino in fauor delle mie, & così ci accordammo, & lo trouai io molto buono & sano.

Della natura & proprietà del Vino Citrino, & à chi conferisca. Cap. CLXVI.

IL Vino Citrino, non è come pensano alcuni, Vino Aspro & picciolo, che il nome del citrino, lo piglia dal calore & non dal sapore. È uino assai piu gagliardo & potente di quel che habbiamo detto chiamato da medici acquosi, anzi è gagliardo odo-

riferi fatto di uue bianche ben mature nel colore à guisa del uino delle montagne. Questo uino non è buono per chi ha febre, perche ben che al colore paia esser Vin piccolo & de poca uirtù, è nondimeno calido de gran calidità, offende la testa & il ceruello, perche è piu caldo che non è il uin nero, fa fume alla testa fastidioso molto, fa embriacare, benche presto si parta dalle membra, & non ui duri molto. Questi Vini son chiamati sottili per la uelocità & fortezza della sua attione nel penetrare, come si dice del Pepe, del Cinamo, Zengere, & simili altri speciarie che nelle attioni loro son fortissimi, perche assottigliano gli humori, & mondificano le fecce loro. Conuiene che da i tali Vini si guardino molto coloro che han la complessione calda, eccetto se non lo temperano molto bene, che se si beue ben temperato secondo la età & complessioni, le regioni & la consuetudine non sarà cattiuo, perche dissolue & distacca i grossi humori, mondificano dalla putredine le uie de le uene & chiarifica la putredine & il sangue. Ma à uecchi, & à coloro che si accostano alla uecchiaia per il radunamento della superfluità ne i corpi loro, è uino buono, massimamente se si accosterà all'esser puro, perche gli conforta il calore, distaccando l'abondanza de gli humori grossi che han nel corpo. Onde per questa regola si uiene à dichiarare che la Maluasia il Vin Greco & altri simili che han calida qualità & natura non deuon esser beuuti à pasto, ma la mattina talhora

per uia di medicina per consumar le flemma, & per distaccar gli humori crudi & grossi dello stomaco, ilche è bene di usare massimamente nel tempo della inuernata & non molto, lasciando stare la state per l'ordinario, perche non è bene di aggiunger caldo à caldo.

La natura & giouamenti, & nocumenti del uino rosso, & nero, i nocumenti de i uini grossi torbidi & la ragione perche. Cap. CLXVII.

BEnche nel primo capitolo del Vino si sia parlato in generale della natura & qualità de i Vini neri, rossi, & bianchi, mi gioua di parlarne particolarmente con render ragione de i nocumenti & giouamenti di essi, accio che questa diuina materia sia ben dechiarata che tanto diletta, & tanto importa il ragionarne. Diremo adunque che il uino rosso, chiaro, di forte calore & siccità, passa presto dello stomaco & genera nel corpo presto il sangue, & quel che ha acutezza conforta il calore naturale se di esso, come si è detto se ne beue modestamente. Ve ne è di un'altra sorte men rosso che è di gran calore, di molto nutrimento, & che genera buon sangue se se ne beue debitamente. Vi è un'altro Vino il cui colore è nero che molto notrisce massimamente se è dolce, & è la regola da medici assignata cosi cioè. Il uino piu nutribile è il uino rosso grosso & dolce, dopo questo è il nero grosso & dol

ce, dopo è il bianco grosso dolce, & dopo il grosso rosso, aspero, & dopo il nero grosso aspero, & dopo è il uino sottile. Et Isac dice che il uino oscuro fatto di uue [illegible] & quel bianco che tira in oro fatto di uue bianche sono i piu calidi di tutti, perche il calor di eßi sono in terzo grado, & sono assai remoti dall'une & l'altre estremità, & stãno nel mezzo de la mediocrità. Il Rosso sta nella grossezza, & alla grossezza uicino, & per questo è piu notibile di tutti dal nero impoi, nientedimeno prouoca poco l'orina, & tardi ascende alla testa, & fa dura embriachezza & difficilißima dissolutione. Et dice Auerrois che ogni uino nel quale sia nigrezza spessa & torbidezza è segno che in esso uince la parte terrestre & acquosità, ò l'orina di esse & percio non solo non è laudato, ma da tutti uituperato, & graua lo stomaco & è duro à diggerire, & è difficile à penetrar le uene, non prouoca orina & se la prouoca lo fa tardi, ascende alla testa per la grauità & grossezza del suo fume, percio non fa cosi tosto la embriachezza, ma quando la fa dura assai. Il uino fecciosо & torbido & uecchio & nuouo che non è chiarificato genera il sangue uaporoso, feccioso & oscuro, nuoce alla uista, & percio deue fuggirsi. Mà il Vino uero grosso & non torbido, dice Auicenna non douer esser uituperato, ma quanto sia per il nutrire, molto laudato. Vero è che è come il grosso, benche non tanto, atto adoppilare. Et à uecchi maßimamente inanzi il cibo & dopo, perche

pe'l mancamento del calor naturale gli fa oppilatione maggiore & le pietre ne i rognoni se ue [illegible] assuefanno. Ma à giouani non è questo uino cosi cattiuo

Della natura, & proprieta del Vino dolce coni giouamenti & nocumenti. Cap. CLXVIII.

IL Vino dolce, come si è detto, scalda, & essendo grosso in sostanza bisogna che le uirtu particolari che da esso si uedono apparire quando si b[illegible] non prouengano se non da queste due qualita che è dolcezza & grossezza, & pero è forza che sia oppilatiuo, & percio noce molto al fecato, & massimamente se da se stesso è infermo, & propriamente se hauesse durezza, ò postema ò grossezza alcuna. Del Vin dolce riceue dopo il fecato nocumento la milza, & massimamente se l'huomo è catarroso, uero è che non nuoce al pulmone, anzi che apre le oppilationi che ha in quel modo che esso genera le oppilationi al fecato. Il Vin dolce è buono per chi pate infirmità di petto massimamente il bianco, perche questo aiuta piu à sputare. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo si accosta nondimeno alquanto alla humidità, però è grosso, & non laudabile nell'attion sua eccetto che muoue il uentre, perche in ogni cosa dolce si truoua forza lassatiua & colatiua, ilqual Vino se auuien che truoui nel corpo quel che sia contrario alla sua attione scalda & bolle, & ascende alla parte di sopra dello stomaco & si conuerte

uerte in humori colerici & genera sete & uentosità nociua nelle parte superiora & dallato, & se truoua preparato la materia questo male genera pietra ne i [illegible] ò ueramente truoui la uirtù digestiua debole. Guardinsi anco à usarlo coloro che han spesso sete, perche augumenta il calor loro, & desecca la humidità della saliua ingrossandola & accostandola à i canali del pulmone, oltre che si conuerte in colera. Con tutto cio se l'huomo ha sano il fecato, la milza, i rignoni & simile membra, riceue da esso buon nutrimento beuendolo come si è detto moderatamente.

La natura et qualità del uino Agrestino, di quel che picca & dello stitico. Cap. CLXIX.

IL uino stitico è di poca calidità in comparatione de gli altri uini, & non prouoca orina, & conferisce molto à chi ha il fecato enfiammato, conferisce similmente à coloro che han lo stomaco abbrusciato & molto caldo, & il medesimo fa il Vino Agrestino, perche rimuoue la sete & lo risfresca. Il uino sottile & che pende alla stiticità comporta poco che sia misticato per la sua acquosità, fa penetrare il cibo, uiuifica la uirtù, & scusa l'huomo dal bere per cauarsi la sete, l'acqua fredda che fa l'huomo di sua natura attristare & adirare per il suo freddo. Dice Isac nelle sue diete che il uino che ha del pontico ò dello acerbo, è piu duro & piu graue,

& che si diggerisce piu tardi, & che penetra, & passa le uene con assai piu difficultà che il dolce, per che il dolce è calido, & ha piu accettabile sapore. Il pontico par che habbia del terrestre, & ha poco sapore, onde è piu tardo à penetrare, & non prouoca ne orina ne sudore, & percio non genera sangue buono, con tutto cio conforta il uentre & gli intestini. I uini austeri infrigidano apertamente, & per cio non è al proposito per la conseruatione della sanità, ma piu presto si han da operare per medicine.

Della qualità del Vino odorifero, & i nocumenti del contrario. Cap. CLXX.

Quel uino che co'l sapore haurà accompagnato buono odore sarà per la sanità piu laudato, perche è di piu facile penetratione. Significa esser sottile temperato, & da ogni brutezza netto & totalmente digesto, onde genera sangue chiaro, netto, & laudabile, conforta il cuore, ralle gra l'anima, & scaccia l'angustia. Quel uino che non ha odore appalesa la grossezza della sua fumosità, la grauezza & indigestibilità, & percio è di illaudabile nutrimento, & percio non mundifica ne fa chiaro il sangue, non conforta il cuore ne genera allegrezza, anzi augumenta gli humori grossi, & genera fume torbido et oscuro, uero è che per la sua grauezza & grossezza non sale cosi presto alla testa per generare embriachezza, ma se ui sale tardi

si disse. Ma quel uino che ha graue & horribile odore è pessimo, nuoce al cervello, & graua & percuote la mente & fa lesione alle pellicole del ceruello, & genera pessimo sangue, massimamente se ha del pontico.

Che il Vin uecchio molto non è della eccellenza del nuouo quanto sia per bere & perche. Cap. CLXI.

IL Vino molto uecchio & che passa il debito tempo, è cattiuo, quel di sette anni secco nel terzo grado, & ha una certa amaritudine, notrisce poco & subito ascende per l'acutezza sua al capo, & percuote la mente, massimamente se di esso si beue molto & ui si mistichi poca acqua, & se ne deon guardare tutti quei che han nerui deboli, & coloro che hanno i sentimenti acuti, perche gli fa gran nocumenti, eccetto se non hauessero ne i corpi loro humidità tanta che resista bene alla acuita del uino, & in conclusione questi tai uini che han perso quasi il naturale del uino & ha preso dell'amaro deono esser disprezzati & lasciati per uino, & adoperati per medicina, & quanto sia piu uecchio piu diuiene caldo & secco. A Vini stitici auuiene, se si inuecchiano molto che acquistano la dolcezza & la acuità et dell'agro, partendosi da essi la stiticità. Et percio è da concludere con Galeno che l'huomo deue fuggire il bere uini troppo uecchi, ma in quel modo che si ha da guardare da bere uini troppo nuoui, perche

ſcaldano troppo ecceceßiuamente, parlando però circa il beuerlo per uia di nutrimento, che per uia di medicina è buono maßimamente à certi che ſono troppo frigidi & humidi.

Come ſi debba conſeruare il Vino perche ſia buon & non ſi guaſti. Cap CLXXII.

LE uie da conſeruare il uino ſon molte, & note rò qualche una breuemente. Laſciamo ſtare il dir delle cantine buone che è notorio à tutti, & come le migliori di eſſe ſon quelle che ſon uolte à tramontana, & che ſon bene aſciutte & uoltate, dico che una delle principali ricette per conſeruare il uino da i cattiui odori, è quando ſi mettono nelle botti fargli alla bocca della botte una ghirlanda dell'herbe Origano & Pulegio. Quei che diſegnano di conſeruar il uino molto tempo il miglior rimedio gli è che nel mutarlo cauino dalle botti, ſe ne ha piu, il uino di mezzo, & lo mettano inſieme facendone una ò due botti di eſſo ſecondo che puo & uuole, perche ſarà il fiore & il migliore di tutto il reſto, che il uino che è nel mezzo della botte, è il migliore di tutto l'altro. Nel mutar de i uini (parlo di quei uini che patiſcono il tramutargli) è bene che con una corda alla bocca della botte ſi attacchi con un ſpago ò garofili ò altre coſe odorifere che pendano dẽtro la botte, perche gli daran ſoaue & buono odore, & lo riparerà che non ui ſi introduca odore cattiuo. I uini

che son di lor natura molle, accio nõ habbiano da uenir mostrosi, ricercano un poco di uino cotto nella caldaia per conserua, ma gli altri no. Si han da guardare i uini rimessi in cantina da fargli nella cantina ò nelle strade, oue la cantina risponda, strepito grande, perche gli conturba & gli commuoue molto, & percio uediamo che nelle città di Lombardia & massimamente Ferrara & Mantoua, oue son uini leggieri per la natura de i terreni che hanno, lo strepito de i carri che passano per le strade gli fa guastare. Il Sole & il gran caldo fa infortire, & uenire acetoso il Vino, & quando è diuenuto aceto non puo tornare uino, che come uuole il Filosofo, non si da ritorno dalla priuatione allo habito in quel modo che il morto naturalmente non puo tornare in uita, pero son buone delle ricette da far che quando il uino commincia à pigliar del puntore, il puntore non uada piu inanzi, l'una delle quali, che è uolgare molto, è il mettere in un sacchetto il Senape attaccato con un filo che arriui nel uino, & quiui lasciarlo sospeso. Ma un'altro ue ne è molto buono, che è pigliare un buon pezzo di Lardo ben purificato dal sale, & si cali nel medesimo modo dentro la botte, & ui si lasci stare, uenendo tutta uia abbassandola secondo che cala il Vino, & si ha da cauare il uino con la Cannella che con cauarlo per uia di spontone, si fa male al uino. Quei che temono che non si inacetisca il Vino gittano di sopra di esso nella botte dell'olio. Altri sono che cuocono il mosto

il un uaso di terra nuoua, & ui gittan nel bollire delle speciarie che io ho detto alquāto spezzate, & ue lo metton per conserua sopra. Si ha da auuertire che le botti stien sempre ben serrate che non è cosa che piu faccia guastare & infettire il Vino di questo. In Lombardia per conseruare il Vino che non si guasti ui mettono delle Alume di roccha, ma guastano molto lo stomaco. Dicono che l'Vua passa di uigne pistate & senza granella gittate nella botte del uino, gli da gratioso sapore, ma bisogna che sieno inuolte in arena netta, & oltre il buon sapore lo perserua dalla corrottione. Altri sono che ui gittano cenere di sarmenti auuertendo che sieno, se il Vino è rosso di uitame bianco, & se il uino è bianco di uitame rosso, alcuni ui mettono granelli di finocchi & anici triti insieme. Narra Crescentio che quando le uigne stan sul fiorire & parimente quando fioriscono le rose, fanno i uini alteratione & mutatione nelle botti, perche si commuouono le feccie di esso. Per la muffa (che è un gran diffetto del Vino) quanto sia al uoler leuarla dalle botti dopo che ne è cauato il Vino, uno de i migliori rimedij è di metterui dentro dello aceto che ui stia molti giorni. Per rimediare al Vino che habbia in se la muffa si ha da pigliare del pane caldo quando si tra del forno, & con esso si ha da atturare la bocca della botte lasciando che il pane penda bene à dentro, & si ha da far tante uolte fine à tanto che la perda. Altri sono che pigliano buona quantità di miglio mol-

tò caldo & lo metto in un panno di Lino ò sacchetto molto ben netto, poi metterlo nel uino tante uolte fin che uenga à perder quel male sapore. Gioua parimente alla muffa di porre al coccone ò bocca delle botte della saluia, facendosi almeno questo rimedio tre uolte il dì fin che si perda la muffa, la mattina à mezzo dì, & su uer la sera, facendosi che la botte stia ben coperta & che la saliua non tocchi il uino. E similmente rimedio esperimentato metterci in un sacchetto sale, gesso & finocchio secco ò radici, & calarlo dentro il uino attaccato alla bocca della botte con uno spago. Al uino torbido per farlo schiarire è la uera ricetta, pigliarsi per una botte uinticinque uoua ò meno, & mettersi in una gran brocca arena di fiume ben lauata & tanto che sia diuenuta bianca et netta, e si conoscerà quando l'acqua ultima con che si laua riuscirà chiara, mettasi la chiara dell'uoua nella brocca dell'arena, & se il uino fosse rosso ui si può con la chiara metter anco i rossi dell'uoua, & poi si riuersci la brocca nel Vino misticate ben prima l'uoua con l'arena, & uno mescoli ben il uino inanzi che questa mistura ui si metta, & dopo anco che ui sia messa, & si atturi molto la botte, & si trouerà in duo giorni ò tre chiaro, & perche essendo il uino rosso & postiuisi i rossi dell'uoua, elle si corrompono presto, è bene di mutar poi il Vino, ma nel bianco non accade, perche non ui si mettono i rossi, altri in uece della arena ui mettono della pece, & tutto è buono. Per-

che si possan ber presto i Vini nuoui, & per tanto quel feruore che han per esser nouo et quella fumosità & habbiano odore di vecchi, è bene distemperar della pece & cosi bollente gittarla nella botte che gli darà buon sapore & odore. Se il vino pigliasse del lo scaldato, una delle migliori ricette, benche piu ue ne siano, è di pigliare una pignatta di terra nuoue ò cucoma, & si metta con la bocca in giu perche piglierà & tirerà à se tutti i mali odori. A i Vini che son di lor natura troppo asperi per medicargli alquanto, si han da far di feccia di buon vino alcuni panni piccioli et mettergli à seccare al Sole, i quali ben pisti & triti si han da metter nella botte & poi maniggiar bene con essa poluere il Vino, & lasciarlo ben coperto. Quando i Vini perdono il buon sapore ò diuengono insipidi, il meglio è di tramutargli in altre botti che habbiano tenuto buon uino.

I segnali del buon Vino con alcuni altri auisi. Cap. CLXXIII.

Piacemi tanto, messer Francesco mio, questa materia de i Vini, che non me ne so spiccare, & poi che ho detto tanto, uoglio anco dir questo poco de i segnali de i buoni, & cattiui Vini, che ben che non sia il proprio officio uostro di hauerne particolar cura (essendo noi chiamato solo all'officio dello Scalco) non è se non bene che sappiate questi bei secreti, cosi per auuertirne i Caneuari, & bottiglie-

ri per l'utile, & l'honore del nostro signore, come anco perche pigliando mai la cura della casa, ue nè possiate preualere nelle occasioni. Benche potrei dirui che anco si appartiene di saper queste cose al nostro officio, per cioche la cosa del Vino (che gia per la sanità ui ho mostrato quanto importi) è di grandissima consideratione, poi che par che da esso dependa la salute del nostro signore, nostra, di tutta la casa, & de i gentilhuomini, che alle uolte à i banchetti ò ordinario mangiare son conuitati. Che se si dan loro tutte le imbandigioni piu eccellenti che in tauola di gran Prencipe, possan presentarsi, & all'incontro si dia loro à bere Vino cattiuo, non si è fatto nulla, che ui sete uoi uituperato, & hauete gittata uia tutta la spesa, perche quando si ragiona del banchetto, la prima cosa si domanda se ui eran buoni Vini, & come si dice di nò, tutti fanno il naso del Rinocerote, & ui beffeggiano, & ui giudicano di poco giudicio. Andate à dire à uno amico uostro che gli uolete dar da pranso ò cena, ma che non hauete buon Vino, che lo uedrete fuggire, come se gli haueste detto una ingiuria grande. Ma torniamo al Vino, dico che uno de i segnali buoni à conoscere se il Vino che è nella botte riposto, è buono, è, se quando in essa gittarete un pezzo di pece la State, & andera al fondo, & si consumera poi dileguandosi, & cosi in ogni altro uaso messaui respettiuamente la pece, dico la State, perche lo Inuerno sta sempre intera la pece, & non si consuma, il contrario sara

la trouarete intiera, & non discesa al fondo, che sarà cattiuo, & è la ragione, che se hauesse hauuto il Vino in se calidità à bastanza è molta forza, sarebbe la pece ita al fondo, & dileguatasi, però questo tal Vino ò ha bisogno di esser sc[illegible] con altro Vino piu potente, ò beuerlo cosi presto, ò darlo uia. E buon signale se il uino non ha fiore, & se pur l'ha, l'ha del medesimo color del Vino, cioè che se è il Vino rosso, il fior sia rosso, & se bianco, il fior sia bianco, ma se al contrario si uede al Vin bianco appa- rere fior uermiglio, ò al uermiglio apparer fiore bianco, il meglio è di smaltirlo uia presto. Sono alcuni che mettono la sera il Vino in un bicchiere, & lascia star fino alla mattina, & se è buono la mattina ò poco men buono della sera, & che non se sia mutato del suo colore col uenir nero, è segno esser buono, & poter durare. Altri sono che fan bollire un poco di Vino in un pignatello inuitreato nuouo, & lo lascia raffreddare, & se truouan che sia buono, è segno douer mantenersi nella sua bontà, & che si conseruera bene. Se nel mutarsi il Vino lasciera la fece odorifera, & buona. segno è che il Vino è buono, & douer durar nella sua bontà, & il contrario sara uedendosi la fecce cattiua. I Vini prodotti da terreni arenosi son per l'ordinario migliori col trasportarsi da un luogo à uno altro, il contrario auuiene à Vini di terre grasse, che è meglio tenergli fermi in buone cantine. A uoler conoscere se il Vino è mischiato con acqua ò pur è netto, ui

son molti auisi de quali per concluder del Vino, ue ne addurrò questi pochi dati da gli Agricoltori antichi. Se gittandosi nella botte del Vino Pera crude mondate, fesse per il mezzo, ouero delle More, & noteranno di sopra, è segno che il Vino è puro, il contrario sara, se s'affonderanno. Dice Catone, & Plinio lo riferisce anco egli, che se si fa un uaso di Edera, & stimasi che uoglia essere Edera secca, & in esso si gitti il Vino, se è mischiato con acqua, uscirà il Vino, restando l'acqua, & se non è mischiato con acqua se ne uscira tutto il Vino restando uoto il uaso. Mettasi una spugna nuoua unta con olio nella bocca della botte che l'atturi molto bene, onde non possa penetrarui aere, & poi si cuopra ben la spogna oue non possa ne anco dar aere, de li à due dì lieuisi la spogna, & esprimasi, & se nel Vino è stata messa acqua si uedra colare della spogna. Mettendosi in una pignatta nuoua inuitriata il Vino, & tenendo sospesa la pignatta all'aere ben serrata, se sara dentro il Vino acqua, sudera di fuori della pignatta, & non ui essendo, non fara la pignatta alcuna mutatione di humidità ò di sudore. Se quando la padella frigera con l'olio pasta al fuoco si buttera dentro un poco di Vino, & saltera per la padella, sara segno che il Vino è mescolato con acqua. Altri per far questa sperienza pigliano una pezza stretta di lino, & il capo, & estremità di una banda lasciera pendere bene dentro un bicchiero di Vino, & l'altro capo pendere in un'altro bicchiero uoto, che

stia alquanto piu basso dell'altro bicchiere, & si lasci una notte star cosi, se nel uino sara acqua, uederete da se stessa passar per la pezza, & scolarsi nel bicchiere uoto seperandosi dal uino. Ben è uero che auuien talhora che l'acqua si trasfonde per la pezza, ma non cala nel bicchiero, & è segno che l'acqua è poca. Del mosto si fa una esperienza piu presta, & senza tante cose che l'huomo se lo mette nella palma della mano, & con esso si frega la palma, & se è meloso, & che si attacchi, è segno che il Vino è puro, & il contrario auuiene se si sparge, & si distende per la mano. Dicono anco che si debba pigliare di quelle canne ò giunchi che nascono nei paludi che sien ben lisie, & ben nette, & si ungano ò con olio, ò con sego, & poi si calino giù nella botte, & se ui si uedranno attaccate gocciole di acqua, sara segno che ui è acqua, & tanto piu quanto le gocciole saranno assai. Si fara diuenir il Vin bianco nero senza patir detrimento, se abbrusciandosi sarmenti di uua nera, si mettera quantità della cenere di essi in una botte di Vin bianco, & ui si lasciera stare per quaranta giorni ben serrata la botte, & con la medesima regola si fara del uin rosso, uin bianco con la cenere de i contrarij sarmenti. Insegna Aristotile che per hauer il uin dolce si debba quando bolle il Vino metterui dell'Origano, che in oltre gli dara buon sapore, & lo mantenera dalla corruttione, & dice che lo fara anco dolce, se l'uue son tenute alquanto colte al Sole, auertendo anco che

quando bolle il Vino si debba sempre leuar uia quelle uinaccie che uengono secche alla superficie dalla bocca.

Per qual ragione sia necessario il bere à gli huomini, & à gli animali. Cap. CLXXIIII

POi che si è detto à bastanza del uino, della proprietà, & bontà di esso, & parimente inanzi si è trattato del bere dell'acqua, resta hormai per dir copiosamente quel che si conuien di sapere circa il bere, che cosa sia bere, & per qual cagione sia necessario alla uita humana. In quel modo che per la sostentatione della uita humana è necessario il cibo, perche lo nutrisca, & ripari nel corpo quel che di continuo si uien perdendo della natura, & de l'humido radicale che si consuma dal calore naturale, così parimente il bere è necessario per il nutrimento del corpo. Il bere è di tre sorti, l'uno è semplice bere come è di acqua che non nutrisce, ma è cagione che il cibo nutrisca, il secondo è del Vino che da da bere col suo humido, & nutrisce, il terzo è poi del bere siropi, ilqual noi lascieremo per gli ammalati il pigliarlo, & à medici per ragionarne, & parleremo del uero bere quello che noi facciamo mattina, & sera, & quando la uera sete ce lo dimanda, dicendo che il bere è à tutti gli animanti, & particolarmente à noi necessario per due cagioni, l'una dellequali è per humettare il corpo, &

per riempire il luogo di quelle humide sostantie che da esso ci si dissoluono. L'altra perche possa mandare à basso il cibo, & farlo penetrare, accio uada per tutte le membra del corpo, & l'assottigli in modo che possa andare oue gli è dato di andare dalla natura con la sottilità sua attenuando, & col liquore humido dissoluendolo, & che si possa ben diggerire nello stomaco nel fecato, & nella milza, perche essendo il cibo solido, & duro di sua natura, non si potrebbe far la digestione di esso, ne potrebbe penetrare se con l'humido non fosse aitato, & mistificato. Che conuenendo che il cibo digerito diuenti à modo di una panatella liquida nello stomaco quando inanzi che uada alla seconda digestione del fecato, non potrebbe diuenirui il cibo cosi duro, & solido senza l'humido del bere, & perciò quando si mangia è sempre necessario di bere eccetto però se il cibo non fosse di sostanza si humida, & si liquida che escusasse mangiare, & il bere, ilche auuiene fuor di natura. Onde appare che il bere dell'acqua ò del uino sia non solo necessario quanto alla sanità, ma anco quanto alla conseruatione della uita per altre cagioni ancora che non si dicono hora. ma acciochè, poi che è necessario il bere, non si cada in qualche inconueniente per non sapersi il modo, & la regola del bere, è bene di parlarne alquanto, accioche uoi, & chi questo libro uedra possa senza medico gouernarsi da se stesso.

Che non si dee bere mai quando lo stomaco è dig giuno, & il male che ne prouiene. Cap. CLXXV.

ANcora che una cosa da se sia giouatiua, non perciò auuiene che mangiata ò beuuta fuor di tempo, & ragione non ne segua gran nocumento. Il bere, si come si è con ragion prouato è sano, & necessario à l'huomo, ma se si beue à corpo diggiuno ò sia acqua ò sia uino, farà gran danno à chi lo bee. Dice Auicenna, quando l'huomo si truoua diggiuno, & con fame per niun modo deue bere uin puro, acciochè non se gli turbi lo intelletto, & gli ne auenga spasmo, & in uno altro luogo dice, il sauio deue prohibere à se stesso di non bere Vino à dig giuno ò primo che le membra non sieno con acqua humettate, oueramente dopo un forte essercitio, per che queste due cose fan gran nocumento al ceruello, & à i nerui, & fan talhora impazzire, ò uenire in mala infirmità, & piu à basso dice piu assolutamente che à diggiuno non debba l'huomo beuer mai, il che dichiarando Auerrois nel suo commento dice, che il bere del Vino è nociuo in uno che sia digiuno, perche il Vino ha possanza di percuotere i nerui, & di fargli nocumento. Rasis dice che niuno digiuno debba beuere acqua, eccetto chi non hauesse dentro un grande ardore. Galeno dice che niuno beua à diggiuno Vino, & se alcuno ne beuera gli auuenera presto spasmo, & alienatione di mente. Il Con-

ciliatore in una delle sue differentie, dice che è lecito talhora inanzi pasto un poco di Vino, quando l'huomo si sente nel corpo gli humori frigidi, & alhora il Vino uecchio, & odorifero in poca quantità è buono, perche scalda mirabilmente lo stomaco, & lo conforta alterando gli humori, come siroppo, & similmente l'acqua per estinguere un grande ardore. Questa opinione è uera certamente in quei che non ui sono assuefatti, perche in quei che ui sono assuefatti non uediamo auuenire simili accidenti benche con lo stomaco uoto beuan quantità di Vino.

Che dopo il pasto, fin che il cibo non parta dallo stomaco, non si de bere. Cap. CLXXVI.

IN quel modo che si prohibisce per la sanità il bere à diggiuno, cosi anco si prohibisce che dopo il pasto non debba beuersi almeno in buona quantità, ma si bene un sorso ò di acqua ò di Vino sorbendo à poco à poco & non tutto à una uolta, perche beuendosi assai uenirebbe à fare separatione nello stomaco fra il cibo & il corpo, & lo farebbe notare, ma si ha d'aspettare à bere fin che fatta la prima digestione, il cibo sia partito dallo stomaco, et se pur la gran sete fa l'huomo impatiente ad aspettare, li da bere à sorso à sorso un poco di acqua fredda, et quanto piu sia fredda, meno ne beua, & se pur non gli paresse di beuerla à sorso à sorso, beuala in un uase che habbia il docciolo stretto molto che uada giu à poco à poco.

à poco. Se la sete è mendosa per niun modo l'huomo si metta à bere, ma uccisi di tollerarla, & se è dopo cena, dormire, perche il dormire, & il tollerarla, la quieta, che la natura allhora risolue la materia della sete. La cagione perche non si concede così il Vino à bere in una sete mendosa, come si permette il sorbir dell'acqua, è, perche dicono i Medici che il Vino dopo il cibo è delle cose piu nociue, perche si diggerisce subito, & penetra, & fa penetrare il cibo che non è ancora digesto, & fa hereditare le oppilationi, & la putrefattione. Ma dicono bene che dopo che sia ben diggerito il cibo, se pur hauesse sete, puo l'huomo bere à sua uoglia, ilche fa molto ingrassare. Vero è che se la sete fosse una sete, & non sete mendosa, non conseglio io niuno che debba patirla, perche essendo la sete uera, appetito di freddo, & humido, colui che ha grande è uera sete, da segno che di dentro nella digestione è mancamento di freddo, & di humido ò perche il bere che ha fatto l'huomo à tauola sia stato poco per poter farsi la debita digestione rispetto al cibo, ò perche le uiuande sien state troppo salate, & per questo dico che debba bere sorbendo così à poco à poco, ò con un uaso di stretta bocca, & docciolo, come ho detto, & per seruar l'ordine de i Medici puo bere acqua fresca, ma io ui dico che in questo caso di gran sete sento piu alleggerirmela se per estinguerla beuerò Vino molto inacquato, che l'acqua sola non me la estingue tanto. La ragione perche nella ue-

ra sete si dee benere è, che se per la ragion detta si denota che il pasto nello stomaco patisce di humido, noi non dobbiamo restare di non metterliene, accioche la digestione si faccia meglio, in quel modo che noi ueggiamo che la pignatta al fuoco (alla quale i Medici asimigliano lo stomaco col cibo in esso) quando ha dentro la carne con il brodo, & che per il molto bollire il brodo è talmente mancato che se non ui si mette piu acqua, non potra cuocersi la carne, non è chi non giudichi che ui si debba rimetter de l'humido, altrimenti la carne, & il cibo che è dentro lo stomaco si abbrusciarebbe. Ma, come ho detto, sta il punto in conoscere se la sete che l'huom sente è mendosa ò pur uera.

Che sopra alcuni cibi non si dè bere ne Vino ne acqua. Cap. CLXXVII.

SImilmente è uietato per la sanità il bere dopo l'essercitio subito, dopo il coito, & dopo che l'huomo si è bagnato, & maßimamente quando ò per hauer fatto una pioggia, ò per correre, ò per altra fatica ò essercitio grande per forte mouimento hauesse ancora lo Anelito, & il respirar faticoso, & maggiormente il bere acqua molto fredda. Hanno i Medici anco un'altra regola, & è che sopra i frutti, & anco sopra i cibi acuti, come sono Agli, Cipolle, Scalogne, & simili cose che son di natura acute, & calide non si debba ber uino, fundati so-

pra l'opinione di Auicenna che dice che anco con il Melone non debba beuersi. Ma io laudo piu l'opinione dei Medici moderni che non solo conscegliano il contrario, ma l'osseruano con l'essempio. La ragione che mi muoue, è che Auicenna non beuea Vino perche gli era uetato dalla legge, oltre che molti dicono che era astemio di sua natura, & nonhauea in se stesso prouato per esperienza quanto sia oltre il gusto, buono per la sanità il ber Vino massimamente dopo i frutti. La ragione che assignano questi Medici antichi con l'autorità di Auicenna par che habbia qualche fondamento circa il beuerlo sopra i cibi acuti, & calidi molto, perche dicono che essendo cosi calidi, & potenti, aggiungendosegli maggior caldo quale è la calidità del Vino, & che essendo questi tali cibi di cattiuo nutrimento il Vino lo fa penetrare piu per le uene, per la sottilità sua, ma questa ragione aiuta coloro che dicono che sopra i frutti, & Meloni particolarmente si debba bere uino, perche essendo i frutti frigidi, & humidi, & il Vino buono calido, & che si accosta (maßimamente se è uecchio) al secco, fa beuendosi sopra di eßi giouamento medicandosi col contrario la frigidità, & l'humidità che hanno. Aiuta questa opinione moderna il ueder l'uso delle genti, & il uedere, che se in cibo alcuno l'huom si prepara per la sanità à bere il Vin buono, è sopra i frutti, & che piu, che pochi si truouano à i tempi nostri à chi facendo il contrario (non parlo di con-

tadini, & genti che di natura non beono Vino, ò poco) ma di nobili, & genti di città, à quali il beuerci acqua, non faccia male, & io non ho di questi tali trouato huomo che beuendola non si doglia che gli habbia apportato nocumento. Dico anco che con l'Aglio, Cipolle, & simili cibi calidi, & acuti non è chi habbia in usanza di ber acqua, quando con esse mangiano insalata, si puo ber Vino; & che facendolo non se ne senta male, & io son per uno di quelli, & difendendo che è bene di beuerci il Vino con la ragione direi che l'aceto, & l'herbe frigide che si mangiano cō la insalata, son quelle che temperano la calidità di esse. Hor beuete pur del Vino sopra di me, che lo beono anco i Medici, & di quelli anco che stan duri à difendere questa opinione di Auicenna, & con Meloni, & frutti usate poca acqua, ma piu quando mangiate Agli ò simili agrumi molto calidi, ouero Vini piccioli, & non potenti.

La regola che si deue tener nel bere, & i rimedij à temperar la malitia di esso se se ne è preso troppo. Cap. CLXXVIII.

NOn uogliono i Medici (& ben dicono) che si beua tanto che il cibo habbia poi à notar sopra lo stomaco, però lodano il bere temperato tanto, ma ben concedono che l'huom beua assai per causa di medicina ò per uomitare, ò per altro, che in

questo uso si concede il ber molto. Dan parimente per conseglio che chi per gran sete uolesse ber molto, non debba empirsi di molto cibo, ne debba mangiar cose dolci, ma carne grassa, & bocconi di pani tinti in cose ontuose, & sopra tutti replicano il conseglio, che se ne debba particolarmente guardare coloro che hanno il ceruello debbole.

Che l'huomo si ha da guardar molto di non pigliare affanno dopo l'hauer mangiato. Cap. CLXXIX.

GIa si è detto di sopra che dopo il cibo l'huomo per conseruarsi sano, & che puo farlo, deue star fermo, & riposato, ò pur mouendosi caminar poco, almeno fino à tanto che il cibo sia calato al fondo dello stomaco, & dopo dormire, acciochè meglio si possa far la digestione, perciochè il dormire fortificando, fa diggerire le uirtù naturali, & questa regola si è data, acciochè non resti il cibo nello stomaco indigesto, & uenga à putrefarsi, perchè non è cosa piu pernitiosa che lo impedire la digestione. Vna delle maggiori cose che le impedisca che gli accidenti della anima, la melenconia il dolore, il pianto, la colera, i pensieri dogliosi che son quelle cose che conturbano la mente, & con la mente altera lo stomaco, & il cibo che ui è, & confonde tutte le operationi naturali del corpo, che dicono che l'ira, & il furore, fanno accen-

dere caldo superchio, & la allegrezza caldo uguale. La paura fa nascer freddo. Dice Galeno che tutte le paßioni dell'animo diseccano il corpo. Et si uietà da Medici di entrare in questi accidenti che conturbano l'animo nostro in ogni tempo, ma particolarmēte dopo che l'huomo ha mangiato, perche diuertono lo spirito, & il calor naturale dallo stomaco al cuore, ouero alle membra esteriori, secondo che sono gli accidenti. Questo punto è di grandißima importanza per conseruarsi l'huomo in sanità; però deue esser molto considerato, & auuertito, scacciando in ogni tempo, & maßimamente dopo che habbiam mangiato, ogni sinistro pensiero che ci possa apportar trauaglio, & melanconia, & quelli altri accidenti che habbiamo nominati, & che ciò sia uero, cominciamo à uedere che cosa sia ira. E' l'ira, diffinita da Medici, un bollimento di sangue del cuore, & un mouimento del calor naturale alle parti del corpo di fuori subitano, & Aristotile dice esser l'ira una accension di sangue à torno al cuore, & contraria alla timidità, & Galeno dice essere un fortißimo moto, & che perturba molto il corpo, mutandolo del suo esser naturale. L'odio poi è un'ira confermata, ouero secondo il beato Girolamo un'ira inuecchiata, & se ui si perseuera, fa l'huomo entrar nella melanconia, & nella tristitia, & è di gran nocumento, maßimamente alle persone di natura magre. Dobbiamo adunque per fuggir l'ira, osseruare il conseglio dato da Dio-

gene Cinico Filosofo eccellente, che domandato in qual modo potesse l'huomo fuggire di non adirarsi, disse il rimedio è che si debba ricordar l'huomo che non deue in questo mondo esser egli sempre seruito, ma che gli conuiene di hauer molte uolte à seruir altri, che non sempre si ha da obedire à lui, ma che è necessario che egli obedisca talhora ad altri, & che non sempre ha da esser esso riuerito, & honorato, ma che talhora ha da riuerire, & honorar altri, & che habbia da patire in questo mondo. Il timore è difinito essere un raffreddamento delle parti, & membra esteriori, & una ritirata del calore naturale alle parti interiori sotto il cuore, & Galeno dice che la paura riporta alle parti di dentro il sangue, il colore, & lo spirito de l'huomo, perche la è l'origine di essi, & uiene à raffreddare le parti di fuori. Della tristitia dice Auicenna, essere cagione della corruttione & destruttione, & molti per essa uengono à morte, & però diceua Salomone ne i suoi Ecclesiastici, non dar tristitia all'anima tua, & non affligger te stesso col tuo proprio pensiero, scacciala da te, perche ella ammazza molte uolte, ne in essa si truoua utilità alcuna.

Quel che sia la allegrezza, & quanto possa in con l'utile che ci fa. Cap. CLXXX.

IN quel modo che è uituperata ogni passione di animo malanconica, & che altera il corpo humano, massimamente dopo il mangiare, cosi all'in-

contro, è laudata l'allegrezza, & giocondità dello animo allegro temperatamente, & dico temperatamente, percioche la troppa allegrezza, & le superchie delitie raffreddano i corpi, come la tristezza, & la paura, dicendo Auerrois quando parla della allegrezza queste parole. Vna grande allegrezza è delle cose che piu ingrassano i corpi, ma se si piglia eccessiuamente, suol molte uolte uccider l'huomo, massimamente se l'huomo è molto grasso, & questo auuiene perche ne i corpi che hanno molta grassezza, è picciolo calore per rispetto della picciolezza, & strettezza delle sue uene. Nelle historie antiche niuno si truoua esser morto per tristezza & dolore, ma si bene per eccessiua allegrezza. Dicono i Filosofi & lo confermano i medici che la allegrezza è uno essito del calor naturale & una diffusione & spargimenro di esso alle parti esteriori del corpo, laquale se à poco à poco si fa, conforta l'anima & il calor naturale in ogni corpo, tempera gli humori di esso, accresce il sangue, & fa ingrassare, & percio è buona per tutti i corpi temperati, eccetto che quando uiene subita & improuisamente, ammazza per la dispersione & dissolutione del calor naturale. Dice Auicenna che la allegrezza temperata apporta al corpo molte utilità, perche è una delle cause della buona digestione in quel modo che il dolore & la tristezza è cagione della corrottione & destruttione di essa, & soggiungendo dice, che la giocondità del cuore è la uità do

l'huomo & lo fa piu uiuere da la baldanza, da le forze & conforta l'anima & il corpo. Le cagioni intrinseche della allegrezza sono la moltitudine de gli spiriti che son nel cuore & la chiarezza di essi, dicendo Auicenna, che quando lo spirito che nel cuore è molto temperato nella complessione, & luminoso & [illegible] sua sostanza allhora è il cuore molto disposto alla allegrezza, & percio non solamente è la allegrezza cagione della grassezza, fortezza, bellezza, & longhezza di uita, ma è anco segnale [illegible] buona complessione, & della buona dispostezza del cuore & de gli spiriti, & percio meritamente la allegrezza è lodata molto per la sanita dell'anima & del corpo, & questo mosse à dire à Salomone, ho conosciuto niuna cosa esser migliore che rallegrarsi & far bene mentre l'huom uiue. Sia adunque [illegible] per conchiudere che sempre si cerchi di stare allegro al mondo, & massimamente dopo il mangiare, & se le tribolationi auengono sopportarle uirilmente, & patientemente senza molto conturbarsi, il che faremo noi sempre se di continouo pensaremo che il uiuer nostro è breue, & pieno di calamità & di affanni, & che non siam noi messi al mondo da Iddio se non come in una pallestra à combattere contra di esso, & che gli affanni sono à noi naturali & certi, & che Iddio non uuole che noi lo seruiamo accidiosi ma allegri & di buona uoglia, & parimente che i pusilamini son quei che dalle molte afflittioni del mondo si lasciano superare.

Quali segnali sieno da conoscere se per lo eccessiuo mangiare è bere siamo ripieni. Cap. CLXXI

SI è dichiarato disopra in qual modo è necessario per la salute nostra astenerci dalli accidenti & passioni dell'animo, & che quanto alla allegrezza tanto lodata & buona per conservarci sani, bisogna anco di pigliarla temperatamente acciochè i cibi che habbiamo mangiati non si habbiano à corrompere nel nostro stomaco, onde se ne causi la indigestione di essi, ma accio che possa cõmodamente farsi l'aiutiamo con la quiete et co'l sonno quando si fa nellò stomaco & nel fecato, & quando si fa nelle uene, & nelle membra, come diremo presto, con la fatica, & con lo essercitio. Restaci à uedere in questo proposito, se per il troppo bere, & mangiare, etiam de i cibi buoni & laudabili siamo ripieni quali segni hauremo in noi di potercene da noi stessi auuedere senza hauere à ire sempre da medici, per potercene aitare con i soliti rimedij, de i quali non intendo io di ragionare, perche non è la mia intentione di entrare in cose medicinali, poiche per gratia de Iddio habbiamo à questi tempi medici tanti che ce ne auanzano. Ne meno intendo io di toccare di quella repletione che si fa ne i nostri corpi subito che habbiamo mangiato, ma di quella che a poco à poco si uien ragunando in essi senza che ce ne auuediamo se nõ quando sentiamo il male, acciochè conosciutigli da noi stessi, cominciamo ad aitarci per

che non vi habbia da ammazzare. Perche non tut to quel che si mangia & si beue si trasostantia nel buono & uero nutrimento del corpo nostro in quel modo che ne anco tutto quel che cuoce il fuoco nella pignatta è buono, essendoui la schiuma che è la superfluità & immondo della carne, anzi in esso corpo rimangono delle superfluità che è necessario di cauarnele in quel modo che dalla pignatta, addotta in comparatione, si toglie la schiuma, altrimenti il corpo è per infirmarsi. Questa congregatione di mali humori nati nel corpo per superfluità, i medici sapran molto bene conoscergli & anco stirparcili con i debiti rimedij, ma perche (come dissi) non sempre habbiamo i medici attaccati alle stringhe, ho uoluto dare questi segnali dati da i dottori di medicina antichi & confirmati da i moderni. Son due sorti di repletione, l'una è quella che si fa dalla quantità de i buoni, & laudabili humori, & è quando de i buoni & molti cibi, come si è detto, & il buon bere è diuenuto il sangue nelle uene copioso, ma laudabile per cagione del nutrimento. Et di questa tal ripletione, i segni son questi. La grauezza delle membra, & la pigritia ne i mouimenti di esse, l'esser rubicondo in faccia, & l'inflammatione delle uene, l'hauer la pelle distesa, & la pienezza del polso, l'hauer l'orina tinta & spessa, il poco appetito del mangiare, la debolezza della uista, & i sogni che dimostrano grauezza, come di colui che si uede quasi mouere & non puo ire, ò ueramente di portar

qualche peso graue, ò di non poter parlare, ò uedersi uolare. Perche la uelocità del mouimento significa esser nel corpo humori sottili & temperati nella quantità: Ma la repletione secondo la uirtù è un'altra che è fatta dalla quantità de gli humori che peccano per sola qualità, cioè ò che sieno caldi ò freddi, per questo si ha da comprendere che le uene di questo tale non sono cosi enfiate ne la pelle cosi fortemente distesa, ne il suo polso è cosi grande, & cosi pieno, ne l'orina molto grossa ne il color molto rosso del uiso, lo squassamento & la stanchezza non auueneranno in lui se non dopo il mouimento, & il caminare, & uede in sogno cose citrine se sarà colera, ò pioggie, ò neue se sarà flemma, & cose nere che fan paura se sopra abonderà colera nera, ò melanconica, & similmente de gli altri humori dimostratiui de l'humore in che si pecca. Similmente si intenderà per i segni in qual luogo del corpo sia questa repletione, che se nello stomaco sia la colera, se ne accorgerà l'huomo dalla sete per la amaritudine della bocca da l'hauer la lingua citrina, & discorrendo de gli altri segni che si sono dimostrati.

Che non si deue dormire quando lo stomaco è uoto, ne anco subito dopo il cibo. Cap. CLXXII.

Hora che ho detto compitamente quel che haueua proposto di manifestarui in questo ultimo capitolo uo dirui quel che mi resta, & è che à niun patto l'huomo debba mettersi à dormire à cor

po pieno subito, ma aspettar che il cibo sia ben di-
sceso al fondo dello stomaco, & percio si concede
che l'huomo, massimamente la sera dopo cena ca-
mini alquanto leggiermente prima che la digestione
cominci, ma non camini quando la digestione si fa.
Parimente si auuertisce che non si debba dormire
à stomaco uoto, come è uerbi gratia, quando l'huo
mo la mattina si è leuato, & ha ben digerito il ci-
bo, ma per hauer perduto il sonno della notte graua
to da esso si rimette à dormire senza mangiar pri-
ma, perche è cosa pernitiosa, perche il calor natu-
rale che nel sonno piu si ingagliardisce à diggerire,
non trouando cibo nello stomaco, perche non puo star
otioso, si uolta uerso il sangue, & sopra la carne &
risolue l'uno & l'altro, & però si uede che coloro che
diggiunano senza mangiar punto la sera, se han
massimamente lo stomaco calido, diuengono pallidi
& magri. La ragione perche il dormir dopo pran
zo è biasmato da medici, è, che non si puo dormir tan
to che con la uia del sonno si possa finire la digestio-
ne, & non si finendo, ma spezzandosi fa gran no-
cumento à l'huomo. Molte altre cose sarebbon da
poter dirsi intorno à la cõseruatione della sanità, che
io lascio à dietro, perche è fuor della materia mia.

Il fine de gli Auuertimenti di Messer Domenico
Romoli, detto Panonto, circa l'officio del-
lo Scalco, & delle cose da osseruarsi
circa la sanità.

VN BREVE ET NOTABILE TRATTATO DEL regimento della sanità ridotto della sostanza della medicina di Roberto Groppetio,

CON ALCVNE COSE notabili aggionte.

Della eccellenza dello essercitio, & quel che importi nel farlo. Cap. I.

SE LO essercitio sia moderato, eccita il calore naturale, discioglie dalle membra, & caccia fuore le superfluità, indura le membra, prepara le parti del corpo alla sanità, si fa lo essercitio co'l caminare, co'l zappare, con portar peso, & co'l caualcare & simili fatiche. Non è cosa secondo Galeno che piu esserciti tutte le parti del corpo che il giuoco della palla picciola, & però questo essercitio è il piu lodato di tutti gli altri, perche lo essercitio uero è quello co'l quale tutte le parti del corpo faticano. Dicono che la lingua fa essercitio co'l parlar molto, le orecchie co'l molto udire, & il naso co'l molto odorare, & finalmente tutte le membra si essercitano ò poco ò assai, se l'huomo non uuol esser piu che pigro. Piu conferi-

ce lo essercitio per la sanità che la dieta & la purgatione del corpo, perche purga le superfluità del corpo per i pori, & meglio è questa purgatione, che adoperar le medicine, le quali atttenuano il corpo. L'essercitio accio che sia temperato deue esser ordinato secondo la consuetudine, l'età, il tempo, & l'altre circostantie di chi lo fa. Non si de l'huom muouere allo essercitio se non quando è fatta la seconda digestione nel fecato, il che l'huomo senza medico potrà conoscer dalla sua orina, perche se la trouerà bianca & acquosa, è segno non esser fatta, se la trouerà che tiri in rosso è segno che è fatta, non solamente nel fecato ma nell'altre membra, & però non deue muouersi piu per quel dì allo essercitio, ma se la uede citrina è segno, che è fatta nel fecato & à l'hora è tempo di muouersi l'essercitio. Lo essercitio immoderato è cagione dello infocamento delle membra interiori & esteriori. Deue colui che uuol fare essercitio ir prima ben del corpo, purgarsi il naso del catarro, & la gola co'l raschiare, & sputare bene, deue l'huomo parimente nel far dello essercitio cominciarlo pian piano, & poi se uuole uenir accrescendolo, ma guardisi di non si stancare molto co'l farlo. Lo essercitio del corpo, è una honesta fatica fidel custodia della uita humana, stimolo della natura addormentata, l'una del calore sopito, cosumamento delle superfluità, fuga de i uitij, morte delle infirmità, guadagno del tempo, debito della giouentù, disciplina della adoloscentia, allegrez-

za della uecchiaia, aiuto delle sanità, & nemica, & discacciatrice di tutti i mali. Colui solo si priui del fare essercitio che non si cura di godersi la felicità. Non deue però farlo colui che patisce dolore di nerui, & che non puo farlo per altro impedimento, ò perche non ui sia uso, adopri in cambio i bagni, & chi non usa i bagni, facciasi fregare & fare le fricationi la mattina quando ha ben padito, & quasi conseguirà l'utilità dell'essercitio.

Dell'ordine che si ha da tenere ne i cibi. Cap. IV.

IN quel modo che la fiamma della lucerna di continouo consuma la materia che se gli mette inanzi per potersi lungamente conseruare, & in quanto puo, farsi immortale, parimente il calor naturale che è in noi, fa nelle membra nostre di continoua superfluità del corpo, & in quel modo che mancando l'olio, la fiamma in breue tempo abbruscia lo stuppino, & uiene ad estinguersi, cosi il caldo nostro, poi che mettendo l'humido, sara finito, uiene ad abbrusciare le parti del corpo, & cosi è cagione di estinguere accidentalmente se stesso, perche uiene à consumar la sua materia, & quando questo calor natural nostro fia estinto, è necessario che si separi l'anima dal corpo, perche non puo piu operare l'artefice ogni uolta che è mancato lo istrumento. Dice à questo proposito Galeno. Il calor naturale è quello che noi chiamiamo spirito, & è quello

che noi

che noi chiamiamo spirito & è quello che è fisso & piantato nel corpo di ogni animale, ilquale ancora che non sia della sostanza dell'animo, è nondimeno il primo, & principale de i suoi instrumenti. E adunque necessario uolendosi questo calore & la uita conseruare, che mai non lo lasciamo senza pasto & senza nutrimento, perche priuato del suo alimento non puo lungo tempo durare. E necessario adunque il mangiare ogni giorno per supplire à quel che esso calor naturale digerisce & la natura risolue. Quanto alla quantità del cibo, deue essere tanta che sodisfaccia alla natura & non allo appetito, perciochè lo stomaco caldo appetisce meno che non bisogna, & il temperato è quello che appetisce quel tanto che puo diggerire. Niuno deue cosi rempirsi di cibo che non lasci luogo uacuo nello stomaco & superfluo, perche quello che resta anco della fame, uiene à mancar dopo un'hora. Deue ancora hauersi rispetto alla quantità che non ecceda il numero di due sorti di uiuande. Il nutrimento quello è megliore in un corpo sano che sa meglio allo appetito, perche da una naturale dispositione meglio dello stomaco si abbraccia & meglio si digerisce. Ma se il corpo fosse infermo, ò sia fuor della sua propria natura stemperato, non è da obedire allo appetito, perche la naturale dispositione del corpo appetisce quel che gli è simile, & quella che è fuor di natura quel che gli è contrario. Chi uuole stiticare il corpo mangi inanzi pasto cose stitice, & chi uuol ire del

corpo mangile dopo. Nel mangiar si ha da osseruare la consuetudine del paese & della patria, ancora che il cibo paresse contra ragione, perche si come uogliono gli autori quel cibo che si suol mangiare che habbia in se qualche nocumento, è piu conueniente del buono che non sia usitato. Similmente si han da dare cibi proportionati al corpo & alla complessione de l'huomo, da che non deue esser l'huomo prohibito, perche con lo scambiare uiene à farsegli danno, ma si puo questa mala consuetudine de tali cibi leuarsi à l'huomo à poco à poco, & non subito, che, come si è detto, la natura non sopporta le subite mutationi. Il tor l'huomo dalla sua consuetudine non si ha da far se non in tempo di sanità, & non in tempo di ammalatia, perche nel tempo della infirmità ogni consuetudine deue esser tollerata per esser ella la base & il fondamento della natura, si come dice Galeno nel settimo dallo ingegno della sanità, perche se nel tempo delle infirmità si muterà la consuetudine, si offenderà in tre modi la natura, il primo per la infirmità, il secondo per il dar della medicina, & il terzo per offerirsegli, cosi dilettevoli, onde non potendo la natura sopportare, finalmente cade. Se lo stomaco sia temperato, & il tempo temperato, non si han da misticare nello stomaco cibi di diuerse sostantie, ma di una sorte sola in sostantia & in complessione temperata, accio che non uenga à farsi una digestione inequale. Se lo stomaco è caldo deue esser messo inanzi il cibo gros-

& poi il sottile, acciochel la migliore digestione, & il maggior calore sia nel fondo dello stomaco, & sia miglior appetito & piu sentimento nella sua bocca, per quel che dice Galeno nel secondo de gli alimenti dello stomaco colerico, che meglio digerisce la carne di Bue, che i pesci de i fiumi ò luoghi di mare che habitano sassi ò scogli, perche il tale stomaco abbruscia le cose sottili & temperatamente digerisce le grosse. Se lo stomaco sarà frigido manginsi cibi sottili, se stitico & secco sian mangiate inanzi (come si è detto) le cose stitice & poi le lubriche, se haurà fame, & hauerà fatto essercitio manginsi cibi grossi nel principio della cena ò del pranso. Il bere conueniente nel principio della cena sia il uino puro chiaro & odorifero, nel mezzo sia alquanto inacquato per cagione di migliore misticanza, perche il tal bere sarà calido per cagione del Vino, & sottile per cagione della sostanza dell'acqua, nel fine sia inacquato per la metà, acciochel i fumi non si eleuino alla testa & offendano il ceruello. Si è piu uolte esperimentato che una buona presa di acqua fredda dopo la crapula tolle, ò almeno alleuia la embriachezza & i delicati huomini usino dopo il bere il coriandolo preparato, pere cotogne cotte, ò pere cotte, ò un pochetto di buon formaggio, perche co'l sigillo di queste cose si conforta la bocca dello stomaco, onde il calore naturale si apparecchia à diggerir meglio, & come si è detto, non si permette che tanti uapori ascendano alla testa. Dicesi parimente

che nel tempo della state si ha da cercare luogo fresco da mangiare & à buon'hora prima che il gran caldo arriui. Nel tempo freddo dopo il mangiare è buono di scaldare le estremità delle membra come le mani & i piedi, & è la ragione che le mebra estreme rimangon priuate molto dal caldo ilquale per il nuouo cibo preso ricorre alle parti interiori per diggerirlo. Deono la inuernata esser mangiati cibi calidi in atto, & nella state frigidi in atto ò scaldati con leggiera calidità. Si ha da auuertire che nell'inuernata per la ritirata, come habbiamo detto, del calor naturale alle parti interiori, si fa maggiore & piu perfetta la digestione che nella state, nelqual tempo per la calidità dell'aere il calor naturale si sparge per le parti fuori del corpo & si risolue & debilita, perche la uirtù unita è maggiore che non è quando è sparsa, & perciò nella inuernata i corpi che uiuono delicatamente & non fanno molto essercitio deono pascersi de i cibi di piu forte digestione, et di maggior nutrimeto che nella state.

Delle carne de gli Animali che si mangiano Cap. II.

LE carni del Porco fra tutte le altre carni de i quadrupedi han uittoria in nutrire, & dar piu forza à i corpi, perche cosi nel gusto come nell'odore par che habbiano una peculiare unione, & fratellanza co'l corpo humano, sicome da alcuni si

è inteso che per non sapere hanno gustata la carne de l'huomo. Quel che è piu che lo alimento che si caua dalla carne del Porco non si diffunda & sparga cosi bene. La carne di Agnello ò Castrato notrisce parimente bene, & genera buoni humori. La carne della Bufala è conueniente à i forti et robusti huomini, ma genera sangue grosso & malanconico. Le carni di Ceruo & di Lepre son molto secche, & poco buone, perche generano molta malanconia. La carne del Capretto è sommamente buona. La carne del Vitello non senza cagione da tutti quasi è lodata, perche facilmente si digerisce & genera sangue buono, & fa l'huomo allegro. La carne di Bue da assai nutrimento, ma fa sangue melanconico. Le carne de gli ucelli notriscono assai meno che quelle de i quadrupedi, ma si digeriscono molto bene, & maßimamente le Pernici, i Pollastri, i Fagiani, le Galline, le Merle, & gli Vcelletti, ma danno humore piu solido, le carni delle Tortore, delle Colombe, & de i Pauoni, ma son piu difficili à diggerirsi. Le carni de i Capponi fra tutti i uolatili generano buono humore & miglior sangue. Le carni dell'Oche & sua spetie si digeriscon con fatica, eccetto le ali che nella bontà non cedono à niuna delle carni de gli animali. Gli animali piu giouani, per dir tutto in un fiato, son piu humidi che i uecchi, & son piu digestibili le lor carni. Tutti i ceruelli de gli animali son fastidiosi dallo stomaco & non grati, generano humori cattiui & perni-

tiosi. Il cuore & il fegato generano [illegible] humori & difficilmente si diggeriscono, & lentamente si euacuano dal corpo, vero è che il cuor del corpo auanza di bontà tutti gli altri. I uentri, ue[illegible]ico-li, & gli intestini de gli animali son difficili à digerire & generano cattiui humori. I testicoli de i galli quando si accapponano son soaui & danno buono alimento al corpo. I testicoli de i Tori, de i Becchi & de i berbeci con difficultà si diggeriscono & generano humore cattiuo. I popoli di Holanda & di Zelanda non senza buon discorso i testicoli de i Porci connumerano fra le uiuande, il che non uitupero, perche ben notriscono, & sono assai conuenienti alla natura.

De i Pesci. Cap. L[illegible].

I Pesci che si notriscono nell'acque de i laghi son meno laudabili che gli altri che si pascono nelle acque che corrono, percioche il lago per il suo fango fa saper di fango i pesci che nutrisce. I pesci che passano dal mare in acqua dolce dilettati di quella dolcezza, ui si ingrassano, & è pe'l contrario de i pesci che di acqua dolce uanno nella salsa, che non la possono sopportare. I pesci de i fiumi sono [illegible] & molli, & i pesci che stanno in acqua agitate & commosse molto. Son migliori di quei che stanno in acque ferme. I pesci uariano secondo la differenza de i cibi, perche quei che si pascono di buone herbe &

delle radici degli albori, son migliori di quei che mangiano le bruttezze che son gittate nell'acqua dalle citta & luoghi situati sopra l'acqua. Son piu stimati in sanità i pesci che non son molto grandi ne molto piccioli, che gli estremi, & quei che han carne soda & men molle che gli altri. I pesci femine son piu lunghi de i maschi, & di piu dura carne. Tutti i pesci generalmente sono frigidi & humidi, però quei che han lo stomaco freddo, deono mangiare i pesci conditi con cose aromatice che gli temperino quella malitia. I pesci salati son piu sani che i pesci freschi perche se gli è desiccata quella humidità & frigidità per opra del sale.

Delle uoua, latte, cascio & butiro. Cap. V

L'Oue tenere fresche notriscono bene, & le dure sono di dura digestione secondo tutti i medici. Deono l'uoue tenere esser cotte nell'acqua & non sotto le cenere à usanza che le cuocino i contadini, & delle cotte in brage son piu sane quelle che son cotte sopra i carboni con cenere che sotto la cenere. Le piu cattiue son le fritte.

Chi uuol bere latte, si han da guardare da gli altri cibi, fin tanto che quel latte habbia fatto il suo officio nello stomaco. Coloro che uorran mangiare latte perche non se gli habbia à quagliare nello stomaco mangilo con sale, & con mele. Il latte è molto sano massimamente in un corpo calido sanguigno

& colerico, ma non à corpi frigidi & melanconici. Il latte nuoce molto à i denti & alle gengiue perche li corrode, & percio è buon subito che l'huomo ne ha mangiato, lauisi la bocca con buon uino, ò con acqua forte melata. Il siro del latte è mondificatiuo & reprime la colera, consolida le ulcere del pulmone cotto con acqua di procacchia & di scabbiosa.

Plinio nel libro secondo lauda il cascio del latte de gli animali di due poppe, son laudati fra gli altri i casci Piacentini, Lodesani, Parmegiani, Milanesi, quei di Pauia, & del Piemonte. Similmente i casci della Brescia in Borgogna, che da alcuni son chiamati capi di morti che sono delicatissimi & si trasportano in parti lontane, Pantaleone dottore nel trattato secondo, loda i casci Fiorentini, similmente son lodati i casci d'Inghilterra.

Il Butiro è uiscoso & ontuoso, il mangiarne spesso humetta lo stomaco, muoue il corpo, lenisce il petto, & sana le ulcere delle uiscere, ma nuoce allo stomaco, però chi l'ha debole mangine poco.

De i frutti & del mangiar di essi. Cap. VI.

SOno i frutti humidi & frigidi, & i frutti lubrici & humidi, come sono Meloni, Vue, & Fichi si deono mangiare inanzi pasto, & tardar alquanto fin che sien discesi al fondo dello stomaco, & quietatisi, prima che si mangino altri cibi, & allhora è bene di mangiar accio che presto calino. Tutti

i frutti ordinariamente sono nociui à i corpi humani, enfiatiui, & generatiui di uermi, corruttiui del gusto naturale, & nutritiui di mali humori. Quando son però ben maturi, & che ne sien mangiati sobriamente, competiscono alla natura, ma dopo l'hauergli mangiati conuien che ui si beua buon tratto di buon Vino. I frutti de gli alberi de i monti, & colli sono piu saporiti, & piu soaui de gli altri, così per la purità dell'aere doue crescono, come per esser piu battuti dal Sole. Questi frutti non uermicosi, ne infetti da humore corrotto, in luogo netto, & secco, & maßimamente riuolti nella paglia si custodiscono, & conseruano bene, ma uicini à terra presto si corrompono. Le Cerasie son di buon sugo, & reprimono la colera. L'uue passe confortano lo stomaco, se son mangiate à diggiuno. Le prime Damascene mangiate inanzi gli altri cibi, mollificano il uentre, & l'altre ancora, ma non tanto. Le Amandole han uirtù di desiccare, & di attenuare, ma le amare con piu gagliardia diseccano il petto, & le uiscere, & assottigliano. I Fichi nutriscono bene, & son molto lodeuoli, prouocano l'orina, & fanno ir del corpo, & purgano i rignoni bene. Le oliue concie fan uenir appetito, & leniscono il uentre duro. Le Vue dan buon nutrimento, & ingrassano mangiate ben mature, & maßimamente quelle che son state colte di qualche dì, & perciò son molto lodate le uue appiccate per lo Inuerno.

Della natura del Vino, & del modo del beuerlo. Cap. VII.

IL Vino è mangiare, bere, & medicina, perche beuuto moderatamente rallegra il cuore, sana le infirmità, & le ferite, custodisce la buona sanità, & il calor naturale per la conformatione che ha con la complessione humana, onde genera purissimo sangue, apre le bocche delle uene, & le mundifica con la sua sottilità, corrobora le membra del corpo, da uigore, & forza, acuisce lo intelletto, & lo fa docile à ir ritrouando le cose alte, & difficili. Conferisce l'usarlo à tutti gli huomini, à tutte le età, tempi, & regioni, se con debito modo, & secondo le forze, & la conditione di chi lo beue, sia beuuto. Conferisce particolarmente molto à uecchi, perche il calor del Vino repugna alla frigidità loro. Conuiene anco à i giouani, perche di sua natura è simile alla natura de i giouani. A giouanetti, & à fanciulli è cibo, & medicina, perche al colore anco imperfetto da nutrimento, & augumento. Gli antichi chiamarono il Vino gran Triaca, perche lo trouauano giouare particolarmente à due cose di molta importanza, che scalda il cuor freddo, & rifresca il caldo, humetta il secco, & disecca quel che è humido. Sopra il cibo di male humore non si dee ber Vino, perche fa penetrare il cibo non purificato alle estreme parti del corpo. Il Vino bianco è pe-

Vetrasino, & corrosino, il Vino rosso come sangue, è troppo gagliardo, offende il capo, percuote la mente, & fa molto embriacare, onde bisogna di adacquarlo molto. Il Vino rosso che ha odore fra lo Aromatico, & il dolce, si muta facilmente in sangue per la similitudine che ha col sangue, nel liquore, sapore, & colore, & però dice Hippocrate, il Vino odorifero è sottile sopra ogni altro, piu leggiero, più digestibile, & piu nutribile. Il Vino insipido che non ha odore alcuno, è stimato grosso, & uentoso. Non è cosa piu perniciosa del Vino, quando non sia beuuto con la debita mesura, onde diceua un certo sauio. L'embriaco ha la pallidezza nella faccia, gli pendono le guancie, han gli occhi infocati, le mani tremanti, la lingua ligata, & il dì seguente gli spuzza il fiato, & finalmente si sente nel capo grauissime punture. Se si beue il Vino subito che è uindemmiato, genera grosso sangue, induce fumo di sonni di cose terribili, fa humori grossi, fa brontolare il uentre, genera uentosità, ne ha forza di portare il nutrimento alle membra del corpo. Il Vino dalla sua natural qualità mutato deue esser fuggito. Il uecchio con la sua acutezza offende il ceruello, percuote la mente, infiamma la humidità sostantiale, estingue il calor naturale. Quando uuoi di un Vino debbole far forti, piglia foglie di Calitrico col seme dell'apio, & del finocchio, & mettine dentro una botte quanto ne puoi pigliar con una mano, & piu. Et se uuoi far il Vino chia-

ro, prendi sei ò sette uoua, cauanne il rosso, & dopo mettile dentro la botte, & mistica con un bastone. Et anco si fa chiaro con la Gentiana. Il bere non si dè fare se l'huomo non si sente una grande, & uera sete, & quella che è causata dalla siccità delle membra, & di mancamento di humettatione ò per hauer mangiati cibi corpulenti, onde uiene à consumarsi nella bocca dello stomaco l'humido torrido, per laqual consumatione uiene la uera, & naturale sete allaquale per la conseruatione della sanità ha da seguire il bere, & non per la sete mendosa.

Del dormire, & del ueggbiare. Cap. VIII.

GL'infermi, & i sani per il piu deono dormire nel lato destro, perche cosi giacendo, spirano, & respirano meglio, & in oltre il cibo che si ha da diggerire si soprapone al fecato caldo, & humido, onde il fecato lo tira à se meglio. A quei che ueggbiano troppo, si consuman troppo gli humori, & gli spiriti, onde ne seguitano la pallidezza della faccia, la siccità, estenuatione, & tremore di tutte le membra secondo quel che dice Hippocrate. Il sonno, et il ueggbiare sieccedono la mesura, l'uno, & l'altro è male. Se per la superfluità del mangiare, & del bere sarà il corpo grauato, il rimedio migliore è l'astinenza.

Del sonno, & de i sogni. Cap. IX.

SE il sonno sarà immoderato, si accenderanno dentro il corpo le uirtù, & attioni animali, onde il calor naturale intrinseco, confortato oltre il debito modo tira à se molti humori, iquali la natura non puo consumare, & così uiene à farsi maggiore risolutione di humori, per laquale il calor naturale è uinto, & estinto, onde ne seguono, catarro, soffocatione, & talhora morte subitanea. Ma il sonno temperato in qualità, & quantità è causato dalla humidità del ceruello ò dal fume chiaro che ascende da tutto il corpo, al ceruello. I sonni son talhora allegri, talhora rossi, melanconici, frigidi. A i sanguigni uengono sogni naturalmente lieti, à colerici sogni di fuoco, & rossi, à melanconici, sogni, di tristezza, à flemmatici uengono sogni frigidi, perche uedono spesso, sognando spesso neui, et pioggie.

Del mouimento, & del riposo. Cap. X.

INanzi che si mangi, & dopo la euacuatione delle superfluità, si han da far, come si è detto, gli essercitij temperati. Ma dopo il cibo l'huomo ha da star in riposo, & non muouersi, acciochè i cibi nello stomaco non si conquassino, & corrompano, & anco acciò il calor naturale che è ito alla uolta dello stomaco per diggerire il nuouo pasto, non se

ne parta diffundendosi per le me[illegible]. P[illegible]no bene, secondo che ci insegna Aristotile, [illegible] b[illegible] du[illegible] passeggiate, perche il cibo descenda al fondo dello stomaco doue meglio si digerisce.

Delle passioni dell'animo. Cap. XI.

NEl reggimento della sanità è conueniente di star allegro, usando cibi puri non medicinali. Chiamo cibi puri quei che cosi sono alterati [illegible] corpo, che si mutano perfettamente, & si conuer[illegible]tono senza che alterino, ne mutino il corpo nostro. Et chiamo cibi medicinali quei che ancora che sieno alterati, & faticati, alterano con tutto ciò il corpo, & mutano il successo del tempo. Tutti i cibi che in alcuna qualità sono eccessiui, se saran calidi abbrusciano il sangue, come il Pepe, l'Agli[illegible] & simili, se son freddi, congelano, come lattuca, & procacchia, se son piu freddi, ammazzano, come Funghi, & Iusquiamo, se sono humidi putrefanno, & fanno canutezza, se son secchi, atterrano la uirtù, & fa l'huomo caluo, se uiscosi, oppilano, se son duretici macerano le reni, & il corpo, se untuosi, nuotan di sopra, & fan nausea, se amari, non nutriscono, perche solo il dolce, è quel che nutrisce, come dice Galeno nel terzo della semplice medicina, se salati, abbrusciano, & rodono lo stomaco, se pontici, costringono, & oppilano, se acetosi, presto fanno inuecchiare. Ogni stemperata complessione (secon-

al Galeno nel ottauo dello ingegno della sanità) & mala consuetudine, per il suo contrario deue esser ridotta al temperamento, eccette quatro conditioni, la prima è, che sia fatto nel tempo della sanità, la seconda, che si faccia à poco à poco, la terza, che il corpo sia à se stesso bastante, perche i poueri per necessità mangiano quel che possono hauere, la quarta che questo tale sia otioso. Dopo una lunga fame secondo Auicenna, non è cosa piu cattiua che il mangiare à corpo satollo, & per il contrario. I corpi rari, porosi, & di carne lassa si han da guardare dall'aere caldo, dal freddo che risolue, & dal troppo coito. Ma i corpi duri, & stretti si hanno à guardare dai cibi grossi, & uiscosi. Nella conseruatione della sanità non è cosa migliore che stare in feste, & uiuere allegramente.

Della repletione, & il fastidio che l'huomo ha del mangiare. Cap. XII.

SE auuiene che in tutto il corpo ò in qualche parte di esso abbondi tanto la superfluità humida, che non possa essere dalla natura sopportata, si generano nel corpo pessime, & mortali infermità, come si uede nella Apoplesia. perche questa infirmità dopo molta putrefattione se ne ua al ceruello, & riempie tutti i uentricoli del ceruello, & per i nerui sensibili, occupa lo spirito animale, & cosi in un subito si toglie al corpo il senti-

mento, & il mouimento, & finalmente l'humor putrefatto che era rinchiuso nelle cellule, cala al basso: & cosi l'huomo ne uien suffocato. Se adunque nel corpo saranno gli humori, & succhi mordaci, & & sottili, sara l'huomo oppresso da Nausa, & gran sete, alquale si putrefanno in corpo gli humori, & molte uolte glie ne auuengono febri. Coloro che son corrotti da humori grossi, & ammatassati non han questa morsicatura ne sete, ma la Nausea è à tutti commune. Se gli humori hauranno occupati il fondo dello stomaco, & la concauità di esso, uomitano, & quando nò, saranno inuiluppati, & ritenuti dalle camiscie di esso, niuna cosa uomitano dal cibo in fuori. A questi tali non debbiamo dar regola fredda del uiuer loro, ma sè gli de dare à bere Vino assai uecchio, nelquale sia cotto il petrosemolo. Se dalla moltitudine de gli humori auuerrà questo distemperamento, conuien che sieno euacuati gli humori che mordono, & questo per il uomito nella State, & nella Inuernata per da basso, perche Hippocrate da per regola che la State lo stomaco sia purgato di sopra, & di sotto l'Inuerno. Ma se lo infermo grauemente, & con gran pericolo uomita, il Medico in questo caso ha da uoltar la materia per da basso, humettando prima l'infermo di cibo piu copioso, & temperato. Ma se la piaga occupasse ò lo stomaco ò il uentre, allhora deue fare astenerlo dál mangiare, & dal bere.

Dell'an-

Dell'annichilatione, & astinentia mediocre. Cap. XIII.

E Pari errore, uolere ad à uno stomaco affamato negare il cibo, & à un ripieno, & fastidito offerirlo, perche la molta astinentia sinagrisse, & estenua il corpo, & il calor naturale si accende per essergli tolta la humidità, & finalmente non trouando humidità, nellaquale si habbia da empiegare si uolta alla humidità sostantiale, per laqual cosa uiene il corpo à consumarsi al fine, & induce la putrefattione alla lepra. La mediocre astinentia non solo ual à reprimere i uitij, ma è anco una buona medicina a conseruar la sanità, & curar le infirmità. Colui che uuol custodir la sanità, non solo non ha da passare la regola nel mangiare, & nel bere, ma hauuta consideratione alla età, & alla complessione si ha da guardare dalle cose nociue, & quelle che gli son contrarie. Coloro che non son consueti di essercitar il corpo, deon per conseruar la sanità mangiare una uolta il dì, à questi tali nuoce ordinariamente la cena, perche uengono à por sopra il cibo non anco padito, un cibo crudo, onde ne nascono infirmità graui, & si uiene ad abbreuiar la uita de gli huomini. Il diggiuno moderato consuma gli humori, fa il corpo bello, colorito, & disposto, perche per le superfluità il corpo si discolora, si imbruttisce, si inuecchia, & si aggraua.

Del buono aere. Cap. XIIII.

SI ha per la sanità da eleggere similmente l'aere buono, & quello che non è turbato da i uapori che escono da stagni, & paludi, ò da cauerne, donde spira aere acuto, è reprobato parimente quello aere che di continouo con nebbia, & quello che è serrato all'intorno da monti, ma quello è laudato che è à torno à i colli ameni, & i luoghi alti oue non tiri molto uento, che con la sua bontà conferisce à dolori del capo, & del petto. L'aere puro che è nel paese piano conferisce à coloro, che han debolezza di cuore, & à uecchi. Il uento marino non conuiene à gli Hidropici che patiscono distillatione fredda, & dolore di nerui, & che han poco appetito. Il Vento che uien da montagne sassose, la Inuernata per il freddo congela, la State soffoca per il caldo. Le qualità dell'aere si mutano da i tempi dell'anno, perche l'aere nella Primauera è calido, & humido, nella State caldo, & secco, & nella Inuernata freddo, & humido. Se il uapore sara fetido, corrotto, & uelenoso, l'aere si guasta, & corrompe. Ma se il fume di pura sostantia sara risoluto, l'aere riceue qualità odorifera amica alla natura. L'aere corrotto deue esser rimediato, & fatto buono da cose calide aromatice, come sono Aloe, Incenso, & Mirra, & simili odori buoni abbrusciati di Lauro ancò di Cipresso, & simili legni, ma i gran ricchi possono

star Muschio, Ambra, & simili odori di costo.

Dell'acqua. Cap. XV.

SOn di cinque sorti l'acque che si posson bere, piouiggiane, di fontana, di pozzo, di fiume, & di stagni. Di tutte queste la piu leggiera è la piouiggiana. L'acque delle Fontane che nascono contra il Sole da sassi, & uan uerso il Settentrione, sono aspere caminano lentamente, & tardi si scaldano, & si raffreddano. Quelle che uan uerso Oriente, presto si scaldano, & si raffreddano, & queste sono ottime. L'acque de gli Stagni son fangose, & graui, & per star ferme facilmente si corrompono. L'acque di Pozzi, & di Fontane nell'Inuerno son piu calde che la State, perche il caldo descende alle parti inferiori, & si rinchiudono nelle uene delle fontane, & de i pozzi. Et di qui nasce che per la presenza del caldo queste acque de i fonti, & de i pozzi non si gelano l'Inuerno. L'acqua piouiggiana è molto stitica, & costrittiua, però ristringe il flusso del uentre. Perche nel conseruar della sanità, & per curar l'infirmità è molto necessaria l'acqua, il medico non ha da disprezzar le qualità di essa per dare à sani, & ad infermi acque laudabili, & fuggir le contrarie. L'acqua saporita è utile à bere se sia in sostantia chiara Orientale, leggiera, & che presto si scaldi, & presto si raffreddi. L'acque de i fonti, lequali escon fuori di luoghi sabbiosi arenosi,

& petrosi, son piu sottili delle altre acque, & per consequente piu sane da bere, perche l'arena, la sabbia, & i sassi, ritengono la uiscosità, fangosità, & la grossezza terrestre dell'acque che passano. La sperientia di questo è che i nauiganti quando lor manca l'acqua, empiono una botte ò baril di arena, & sopra ui mettono l'acqua salsa, & colata al basso per un buco riesce dolce, & tanto che si puo bere. L'huom si ha da guardare dallo spesso bere dell'acqua fredda, perche chi molto l'usa incorre in infirmità frigide, come hidropisia, & maßimamente nella uecchiaia, perche allhora il calor naturale è debbole, onde il ber l'acqua à uecchi non è sano, & se pur l'han da bere; faccian la prima bollire. L'acque stemperate dalla neue, & grandine sono illaudabili sopra tutte le altre, ma son con tutto ciò peggiori le acque de i Laghi, & de i Paduli. L'acque, nel tempo dello Inuerno non son sane da bere, perche in quel tempo si ingrossano per i uapori risoluti, & sono infette dalle rane, & altri uermi, iquali gittano il seme loro in quel tempo. L'acque de i fonti, & de i pozzi sanno, & ritengono la natura del fondo loro, & perciò l'acque delle Fontane son piu laudabili à bere che l'acque de i pozzi, perche l'acque de i pozzi, per essere inquiete spesso si corrompono, & per rimediare à pozzi, le acque deono souente cauarsi, & maniggiarsi, perche con quel moto l'acque si purgano. L'acqua del mare è piu graue che l'acqua dolce, ilche si conosce che l'acqua del mare porta naui

di maggior peso di quelle de i fiumi, & se si mette un nouo in acqua salsa nuota, & nella dolce ua al fondo, et perciò l'acque dolci si tiran piu presto all'alto che l'altre del mare, che son piu graui. L'acqua tepida genera Nausea, la calda debilita lo stomaco, & beuuta rare uolte lata lo stomaco, & rilassa il uentre. Quell'acqua è molto salutifera che presto descende per le uiscere, & quella che rimane molto nelle uiscere, fa infiagioni, & è graue. L'acqua di orzo estingue la sete, & mitiga il caldo della febre.

Del Fuoco. Cap. XVI.

NEl reggimento della sanità anco si ha da fare elettione del fuoco, fuggiremo il fuoco delle legna de gli alberi di cattiua complessione, come legni di Pioppe, del Sambuco, delle spine, & simili piante. Il fuoco del carbone fa talhora gli huomini debboli cadere in pessime infirmità, perche la mala qualità con che si fa il carbone, che douendo essalare è uiolentemente ritenuta, & non puo quando si abbruscia, fa gran nocumento.

Della Terra. Cap. XVII.

LA terra è madre della fecondità, non può niun uegetabile crescere se non è radicato nella sostantia della terra. La terra che si habita, non deue esser fangosa, & lutosa, ne di cattiue herbe ò

alberi empita, ma di odorifere, & buone, come di Vigne, Pini, & simili alberi lodabili. Secondo i naturali, si fanno i terremoti ne i luoghi doue è lo spesso concorso del mare, & doue son cauerne assai, doue entra sotto l'aere uentoso.

Delle quattro età. Cap. XVIII.

Son quattro le età, cioè, adolescentia, giouentù, età di mezzo, & uecchiezza. La adolescentia è di complessione calida, & humida, & è questa età atta al crescere del uigore. I giouanetti guardinsi dalle cose Veneree, che il troppo coito estingue il calor naturale. Questa età si finisce fino allo anno uinticinque ò uintisette. La giouentù che entra poi è calda, & secca, & ha in se molta colera, onde in questa età molti impazziscono, & muoiono di cose marciose. A giouani secondo Hippocrate auuengon infirmità di mal di costa, infiammatione di pulmone, lunghi flussi, & difficultà de gli intestini. Questa età comincia dall'anno uintisette per fin al quaranta ò quarantacinque, secondo le complessioni. Gli huomini constituti nella età di mezzo chiamata età uirile, sono calidi, & secchi, & questi si hanno da guardare da tutte le cose acetose, perche in questa età comincia il corpo à sminuirsi, ma perciò la uirtù non manca. Questa età di mezzo dura dallo anno quarantacinque fino al sessantasette. Ne i uecchi ò decrepiti appare i mancamenti, & defetti della

uirtù, perche questi son come la lucerna apparecchiata per uolere estinguersi. Han bisogno i uecchi di pochissima, ma spessissima refettione, perche dal tropo cibo si soffocarebbono, in quel modo che un piciolo fuoco da molte legna riman soffocato. I uecchi son frigidi & humidi, & però abondano di flemma.

De i quattro tempi dell'anno. Cap. XIX.

LA Primauera è principio dell'anno, il principio dellaquale è quando il Sole sta nella prima parte dello Ariete. La Primauera è temperata, & perciò non senza cagione è chiamata da Hippocrate saluberrima, & meno noceuole alle infirmità, per morire. Il sangue nella Primauera comincia à moltiplicare, & gli humori che nel tempo della Inuernata per il freddo si son ristretti, si cominciano à muouere, & à dissoluersi per il caldo della Primauera. Ver, che uuol dir Primauera è detta dal Vigore, perche allhora gli alberi, & l'herbe cominciano à uerdeggiare, & à far frondi. Le acque della Primauera non son sane à bere, perche allhora risolute da i uapori in grossa sostantia, & dalle rane, & uermi che son in esse gittandosi il seme, si contaminano. Nella Primauera è bene di cacciar sangue, & deuesi mangiar poco, perche per tutta la Inuernata è preceduto un gran radunamento di molte superfluità, & questo tempo per la sua buona qualità manifesta ogni infirmità, & scaccia

ogni materia. Comincia alli diciotto di Marzo, & dura fino alli diciotto di Luglio. La State è calda, & secca, generatiua di colera, & il suo principio è quando il Sole è nella prima parte del Cancro. La State se uscira della sua temperanza, induce infirmità calide, & secche, & comincia alli xviij di Luglio, & dura sino a i xviij di Settembre. Nella State si uuol mangiar due uolte, & tre secondo le qualità delle persone, che i cibi allhora son di facile digestione, perche alhora è il calor naturale, & gran risolutione. L'Autunno è freddo, & secco, generatiuo di humore melanconico, nelle sue qualità è contrario alla Primauera, & genera molte infermità, onde secondo Galeno, & Hippocrate nell'Autunno auuengono infermità acute, et mortifere, et per consegue͂te l'Autunno è piu pestilente di tutti glialtri te͂pi. Nell'Autunno si deue molto attendere à mangiar cibi buoni, & laudabili, perche il calor naturale è debilitato, per la state passata: L'Autunno comincia alli diciotto di Settembre, & dura fino alli diciotto di Decembre. La inuernata è frigida & humida, generatiua di flemme. Se la inuernata trapassera la sua te͂peranza, si generaranno uarie infirmità ne i corpi humani, perche alhora per il freddo della Inuernata si chiudono i pori, & gli humori per cagion della frigidità dell'aere si adunano nelle concauità del corpo & si putrefanno, ma ne i corpi robusti si confortano le uirtù animali, & si eccita l'appetito, onde dice Hippocrate che i uentri nella

00100597

Digitized with financial assistance from the
Government of Maharashtra
on 18 July, 2018